

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.

Dichiarazione di conformità CE

‡ Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.

‡ Questo apparecchio è stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:

- Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 2009/142/CE;
- Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE;
- Requisiti di protezione della Direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2014/30/UE;
- Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
- Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.

La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

‡ Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e che la porta forno si chiuda correttamente.

In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a SHUVRQDOH SURIHVVLRQDOPHQWH TXDO

‡ Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

‡ \$OFXQH DSSDUHFFKLDWXUH VRQR IRUQL VXOOH VXSHU FL GL DOOXPTUHQH GL QULQURV WMLRQHVHWRQSWILPDHOO XWL OPSURWHVWMLRQHVHWRQSWILPDHOO XWL dell'apparecchiatura.

‡ **IMPORTANTE:** L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.

‡ 1RQ WHQWDUH GL PRGL FDUH OH FDUDW in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.

‡ **ATTENZIONE:** questo apparecchio deve essere installato solo in locali permanentemente ventilati nel rispetto delle normative vigenti.

‡ Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.

- ‡ Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- ‡ ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampadina del forno assicurarsi che l'apparecchio sia disconnesso dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- ‡ Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità
S R W U H E E H L Q ¿ O W U D U V L Q H O O ¶ D S S D U H F
- ‡ Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- ‡ Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- ‡ Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), prima di gettarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- ‡ I vari componenti dell'apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l'apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- ‡ Dopo aver utilizzato l'apparecchio, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura.
- ‡ I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- ‡ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un'età
P L Q L P D G L D Q Q L G D S H U V R Q H F R Q F D
mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l'uso, oppure se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.

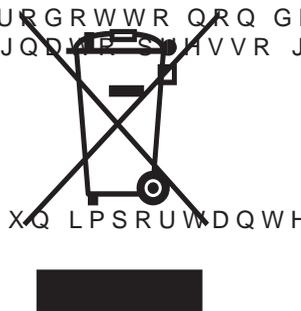
- ‡ Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erraneo ed irragionevole dell'apparecchio.
- ‡ ATTENZIONE: Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.
 - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti (sul piano di cottura e all'interno del forno).
 - La porta forno diventa calda, usare la maniglia.
 - \$ O ¿ Q H G L H Y L W D U H E U X F L D W X U H H V essere tenuti lontani.
- ‡ Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell'apparecchio non vengano in contatto con il piano di cottura oppure intrappolati nella porta del forno.
- ‡ ATTENZIONE: Può essere pericoloso lasciare riscaldare del grasso o dell'olio sul piano di cottura senza tenere sotto controllo il processo in quanto questo potrebbe causare un incendio. NON CERCARE MAI di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnerlo con il coperchio oppure con una coperta ignifuga antincendio.
- ‡ ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle V X S H U ¿ F L G L F R W W X U D
- ‡ ATTENZIONE: Una volta installato correttamente, il vostro prodotto soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o G H O O H V X S H U ¿ F L S R W H Q] L D O P H Q W H S H U delle ferite.
- ‡ AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO - si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:
 - Allestire l'interno del forno come descritto nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
 - Accendere il forno vuoto alla massima temperatura per eliminare tracce di grasso ed odori dagli elementi riscaldanti e dai componenti.

- Sconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, lasciare raffreddare il forno e pulire poi l'interno della cavità forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro; asciugare poi perfettamente.
- ‡ **ATTENZIONE:** Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire i vetri della porta del forno perché SRWUHEEHUR JUDI ¿ DUQH OD VXSHU ¿ FLH H frantumazione del vetro.
- ‡ Non rivestire in nessun caso le pareti e/o il fondo del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
- ‡ 5, 6 & +, 2 ', , 1 & (1 ', 2 1 R Q G H S R V L W D U H P D W H H forno o nel vano portaoggetti.
- ‡ Usare sempre guanti da forno per rimuovere griglie e leccarda (o vassoi di cottura) dal forno mentre è caldo.
- ‡ Non appendere tovaglioli, panni o altro sull'apparecchio o sulla maniglia del forno perché potrebbero incendiarsi.
- ‡ Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le tracimazioni D S S H Q D V L Y H U L ¿ F D Q R
- ‡ Non salire sull'apparecchio o sulla porta del forno aperta.
- ‡ Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
- ‡ **TRATTAMENTO SICURO DEL CIBO:** Lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.
- ‡ **ATTENZIONE:** Fare attenzione a NON sollevare l'apparecchio per la maniglia della porta forno.
- ‡ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato in modo continuativo.
- ‡ L'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa, per evitare un surriscaldamento.

- ‡ Gli accessori del forno (es. griglia) devono essere installati correttamente come indicato a pag. 24.
- ‡ Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un tecnico del servizio di assistenza autorizzato, per evitare pericoli.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE.

\$OOD ¿QH GHOOD VXD YLWD XWLOH LO SURGRWWR QRQ GI
 DL UL¿XWL XUEDQL 3Xz HVVHUH FRQVHJQDVE SHVVR J
 raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali,
 oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire
 separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili
 conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un
 suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di
 FXL q FRPSRVWR DO ¿QH GL RWWHQHUH XQ LPSRUWDQWH
 e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli
 elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di
 spazzatura mobile barrato.



ETICHETTATURA ENERGETICA/PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- ‡ Regolamento delegato (UE) No.65/2014 della commissione (che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio).
- ‡ Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle
V S H F L ç F K H G L F X L V R S U D

- ‡ Norma EN 60350-1 (forni elettrici).
- ‡ Norma EN30-2-1 (piani cottura: bruciatori a gas).

CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

FORNO

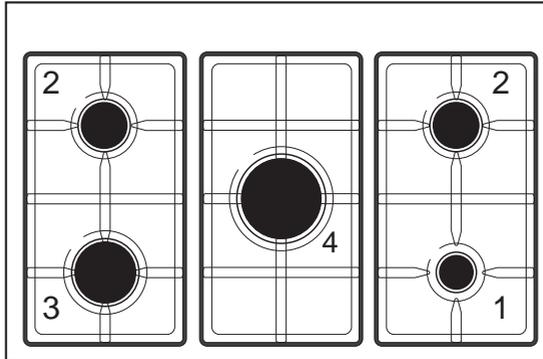
- ‡ Controllare che la porta forno si chiuda sempre in modo corretto e che la guarnizione sia pulita ed in ordine. Durante la cottura aprire la porta del forno solo quando strettamente necessario per evitare dispersioni di calore (per certe funzioni potrebbe
H V V H U H Q H F H V V D U L R X W L O L J J D U H L O I R U Q R F R Q O D S
il funzionamento del forno).
- ‡ Spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo teorico di cottura per recuperare il calore immagazzinato.
- ‡ 6 L U D F F R P D Q G D G L X W L O L J J D U H W H J D P L L G R Q H L S H
all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIANO DI COTTURA

BRUCIATORI A GAS

- ‡ É importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile. Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di
F D O R U H G H O O D P D V V D O L T X L G D G L S H Q G H G D O I R Q G R
- ‡ Evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti).

Fig. 1.1



DESCRIZIONE FUOCHI

1. Bruciatore ausiliario (A)	1,00 kW
2. Bruciatore semirapido (SR)	1,75 kW
3. Bruciatore rapido (R)	3,00 kW
4. Bruciatore tripla corona (TC)	4,00 kW

Note:

‡ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole.

‡ La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude
 O¶HURJD]LRQH GHO JDV VH OD ¿DPPD GRYHV VVH VSHJQ

IMPORTANTE:

1HO FDVR GL XQD HVWLQ]LRQH DFFLGHQWDOH GHOOH ¿D
 di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

IMPORTANTE:

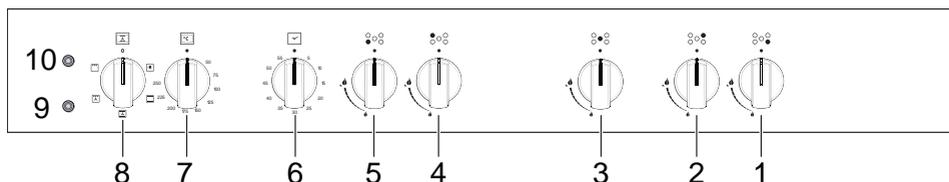
L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è
 LQVWDOODWR 9RJOLDWH DVVLFXUDUH XQD EXRQD DHUD
 di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

IMPORTANTE:

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione
 VXSSOHPHQWUDUH SHU HVHPSLR O¶DSHUWXUD GL XQD
 aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

2 FRONTALE COMANDI

Fig. 2.1



DESCRIZIONE COMANDI

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

Luci spia

9. Spia temperatura forno
10. Spia di linea

Nota:

Questo apparecchio incorpora un ventilatore di raffreddamento il cui funzionamento può essere avvertito durante l'uso del forno e del grill.

Il ventilatore può continuare a funzionare per diversi minuti anche dopo che il forno è stato spento.

Tale ventilatore serve a ridurre la temperatura esterna dell'apparecchio ed a raffreddare i componenti interni.

3

USO DEL PIANO DI LAVORO

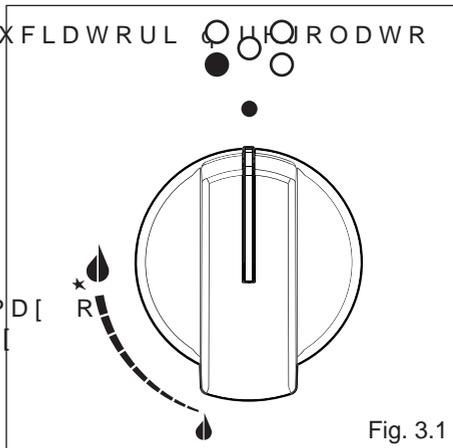
BRUCIATORI A GAS

Il rubinetto valvolato è comandato dalla manopola. Facendo coincidere l'indice della manopola con i simboli stampati sul cruscotto si ottiene:

- disco pieno ● rubinetto chiuso

- simbolo  DSHUWXUD PD [SRUWDWD PD [

- simbolo  apertura min. o portata min.



¥ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole dei bruciatori e si attiva ruotando la manopola verso il simbolo "  ".

¥ La portata massima serve per portare rapidamente all'ebollizione i liquidi, mentre quella ridotta consente il riscaldamento delle vivande in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.

¥ Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.

Attenzione:
Non rivestire il piano cottura con fogli di alluminio.

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

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

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Per accendere uno dei bruciatori:

1. Ruotare la manopola del rubinetto JDV LQ VHQVR DQWLRUDSQR e, secondo il diametro e della capacità impiegate, deve essere scelto anche il bruciatore adatto.
 e mantenere la pressione, si otterrà l'attivazione dell'accensione.
 In caso di mancanza di corrente HOHWWULFD DYYLFLQDUHPOXQD è DPPD DO
2. Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della valvola).
3. Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

6H OD è DPPD GHO EUXFLDWRUHGGRYHYVH
 spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione "●", attendere almeno 1 minuto e ripetere quindi le operazioni di accensione.

Qualora particolari condizioni del gas HURJDWR ORFDOPHQWH UHQDORGLÈFRQWRVMD GLSHQGH GDO IRQGR H GDOCC
 l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione portata massima, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola in posizione portata minima.

SCELTA DEL BRUCIATORE

La simbologia nel cruscotto indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore. A seconda del diametro e della capacità impiegate, deve essere scelto anche il bruciatore adatto.

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

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

non utilizzare pentole concave o convesse (*) con griglia di riduzione, diametro minimo 6 cm

È importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile.

Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida è inferiore.

GRIGLIETTA PER PICCOLI RECIPIENTI

Si appoggia sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando si impiegano recipienti di piccolo diametro per evitare il loro rovesciamento.

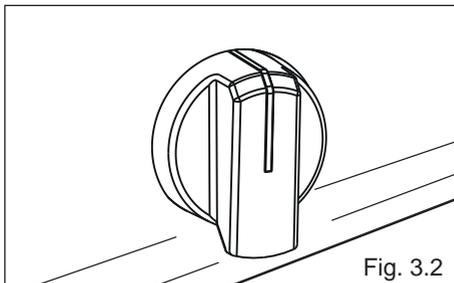


Fig. 3.2

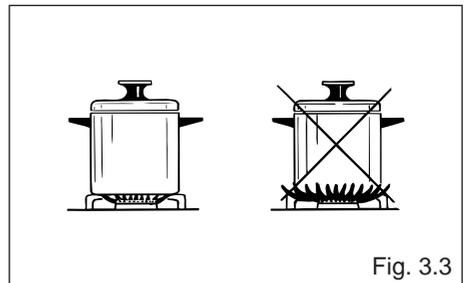


Fig. 3.3

4 FORNO ELETTRICO STATICO VENTILATO

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

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

ATTENZIONE: La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

ATTENZIONE: Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

CARATTERISTICHE GENERALI

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

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

Il forno è dotato di:

- ‡ Resistenza inferiore
- ‡ Resistenza superiore
- ‡ Resistenza grill

NOTA: SO SULPR XWL0LJ]R GHO
eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche, si consiglia di farlo funzionare per circa un'ora nella funzione  (con la manopola del termostato in posizione 250°C) e per altri 15 minuti nella funzione  (con la manopola del termostato in posizione 225°C).

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno statico ventilato sono ottenuti nei seguenti modi:

- a. Per convezione naturale
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.
- b. Per convezione forzata
Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore. È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.
- c. Per irraggiamento e ventilazione
Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.
- d. Per irraggiamento
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.
- e. Per ventilazione
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

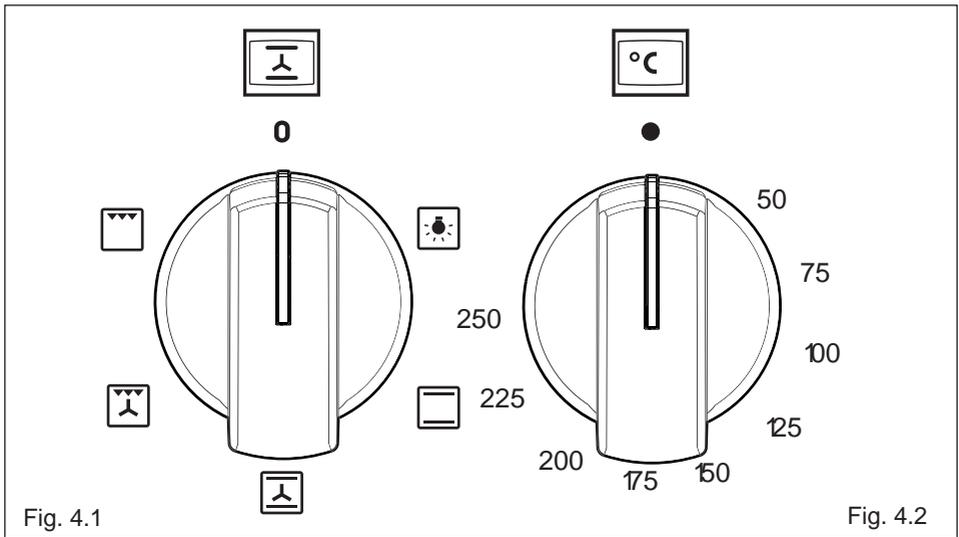


Fig. 4.1

Fig. 4.2

MANOPOLA DEL TERMOSTATO $\text{ }^{\circ}\text{C}$

Per attivare le resistenze del forno, impostare la manopola del selettore funzioni sulla posizione desiderata e la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

Per selezionare la temperatura è necessario fare corrispondere il numero scelto della manopola con l'indice del frontale.

Le resistenze si accenderanno o si spegneranno automaticamente secondo il bisogno di energia determinato dal termostato.

Il funzionamento degli elementi riscaldanti viene segnalata da una luce posta sopra la manopola.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI $\text{ }^{\circ}\text{C}$

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno. In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per:

Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata. La temperatura deve essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato.

Consigliata per:

Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

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

Consigliata per:

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

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



COTTURA AL GRILL VENTILATO

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

Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50°C e 225°C.

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

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

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

Consigliata per:

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



COTTURA AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento. Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50°C e 225°C.

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

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

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

Consigliata per:

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

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

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

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

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

ARROSTO

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

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

RIGENERAZIONE

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

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno statico ventilato alla posizione  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- ‡ Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20°C - 25°C tra i diversi cibi.
- ‡ L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

Accendere il grill, come spiegato Q H L S D U D J U D ¿ S U H F H G H Q W preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare con la porta del forno chiusa.

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

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

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

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

Portare il termostato nella posizione 225°C e dopo avere preriscaldato il forno, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.

Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione SUHV FHOWD WUD f & H avvenuta.

Aggiungendo qualche ricciolo di burro SULPD GHOOD ¿QH GHOOD ERW WXUD VL RWLHQH l'effetto dorato della gratinatura.

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

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

COTTURA AL FORNO

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

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

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

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della quantità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami LGRQHL SHU FRWWXUH DO I R all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°C
Pasta al forno JULJOLDWXU f & H	220°C
Pizza con acciughe	225°C
Riso alla creola	225°C
Patate al latte ERW WXUD VL RWLHQH	200°C
Pomodori farciti	225°C
6 R X I À p GL IRUPDJJLR f & H	
6 R X I À p GL SDWDWH f & H	
Arrostato di vitello	200°C
Nodini di vitello alla griglia	225°C
Petti di pollo al pomodoro	200°C
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°C
Polpettine di manzo	200°C
Polpettone di vitello	200°C
Spiedini alla turca	225°C
Roast-beef	220°C
Filetti di sogliola	200°C
Nasello aromatico	200°C
Ciambella	180°C
Crostata di prugne	200°C
Crostatine alla confettura	225°C
Pan di spagna	225°C
Sfogliatine dolci	200°C
Torta margherita	220°C

Gli accessori del forno possono VRSSRUW DUH FDULFKL ¿QR D Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

5 CONTAMINUTI

CONTAMINUTI 60'

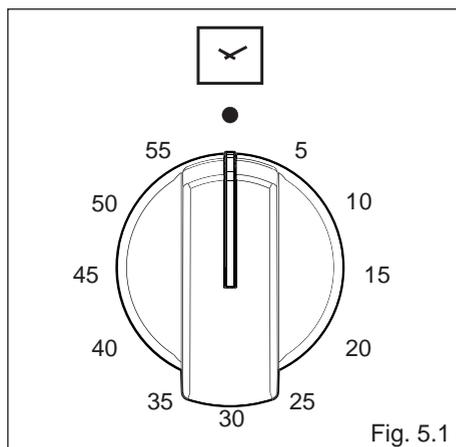
Il contaminuti è un avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

/D PDQRSROD GL UHJROD]LRQH ¿ J
GHYH HVVHUH UXRWDWD LQ VHQVR RUDULR ¿ QR
alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:

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

RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO MANUALMENTE



6 PULIZIA E MANUTENZIONE

COPERCHIO IN VETRO (SOLO PER I MODELLI CON COPERCHIO IN VETRO)

PULIZIA DEL COPERCHIO IN VETRO

Per le operazioni di pulizia si può facilmente smontare il coperchio V₂ODQGROR YHUVR O₁DOWNR GRSR DYHUOR DSHUWR completamente.

6H OH FHUQLHUH VL GRYHVYHUR V₂ODUH ULPHWWHUOH nella loro sede facendo attenzione che:
‡ nella sede destra deve essere montata la cerniera con la stampigliatura "D" mentre nella sede sinistra la cerniera con la stampigliatura "S" è J

Regolazione della bilanciatura (solo per coperchi forniti di cerniera con vite "R" di regolazione)

Chiudere il coperchio e controllare la cor retta bilanciatura; aprendolo a 45° dovrebbe rimanere sospeso.

Eventualmente registrare la taratura delle molle delle cerniere ruotando le viti "R" in VHQVR RUDULR è J

Modelli con coperchio in vetro



Non chiudere il coperchio con il fornello acceso.

ATTENZIONE

- ✓ Non chiudere il coperchio in vetro quando i bruciatori sono ancora caldi o quando il forno è in funzione o ancora caldo.
- ✓ Non appoggiare sul coperchio in vetro pentole calde ed oggetti pesanti.
- ✓ Asciugare qualsiasi liquido rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.

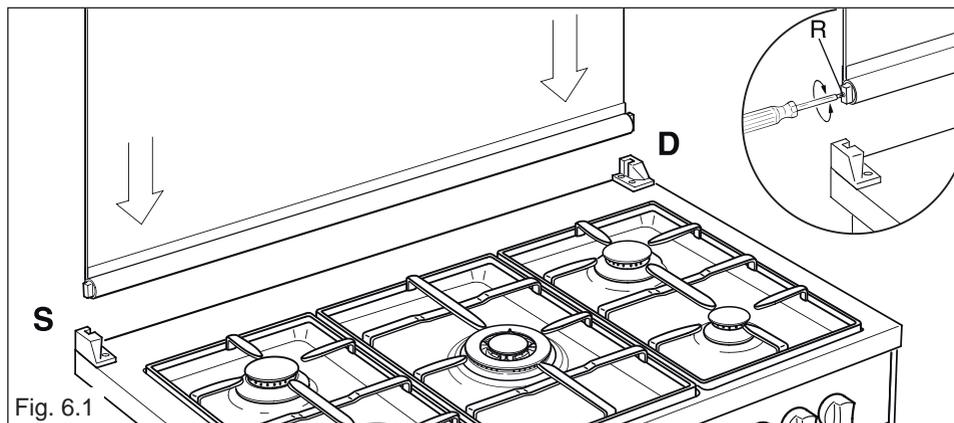


Fig. 6.1

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- ‡ Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.
- ‡ Quando non si usa la cucina è prudente chiudere il rubinetto erogatore della linea del gas o quello della bombola. Controllare di W D Q W R L Q W D Q W R F K H collega la bombola o la linea del gas con la cucina sia in perfette condizioni ed eventualmente sostituirlo quando presenti qualche anomalia.
- ‡ Se un rubinetto si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
- ‡ È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- ‡ (Y L W D U H G L O D V F L D U H sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc).
- ‡ Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- ‡ Importante: Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.

ATTENZIONE. Una volta installato correttamente, il vostro prodotto soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle V X S H U S F W H Q I L D S P H Q F F K R V L L O W X E B A H V V I L E L O H F K H potrebbero causare delle ferite.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate, comprese le griglie del piano, devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido ed asciutto.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto

rendendolo opaco. V X S H U S F L

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX, PARTI IN ALLUMINIO, VERNICIATE O SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per H Y L W D U H J U D I S H G D E U D V L R C utilizzare un panno morbido e sapone neutro, mai prodotti contenenti sostanze abrasive.

Nota: L'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale dovuta all'alta temperatura.

Attenzione: Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

1 R Q X W L O L J S X O H W D U Y F L S R L S H U F K P H O O T X P S R W W H E D H O W U D U nell'apparecchio rendendolo insicuro.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschiotti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno oppure il coperchio in vetro (modelli con coperchio in Y H W S R U F S P W U H E J U D U R D O D K I S H U J H F L X H V S R W U H S E L E R Y R F O D U H frantumazione del vetro.

RUBINETTI GAS

In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

INTERNO FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato.

La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda.

3 URGRWWL FKLPLFL VSHFL
dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova VX XQD SLFFROD VXSHU
forno.

Non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette o spugne abrasive.

NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.

Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Pericolo d'incendio! Non depositare RJJHWWL LQ
DPPDELOL

BRUCIATORI E GRIGLIE

Possono essere tolti e lavati soltanto con acqua saponata.

Resteranno sempre brillanti pulendoli con gli stessi prodotti usati per l'argenteria.

'RSR RJQL SXOLWXUD R ODYDJJLR YHUL
FKH JOL VSDUWL
DPPD GHL EUXFLDWRUL VLDQR

stati asciugati unitamente ai bruciatori e riposti perfettamente nella loro sede.

È assolutamente indispensabile il controllo GHOD SHUIHWWD SRVLJLRQH GHOR VSDUWL
in quanto il suo spostamento dalla sede può causare dei gravi inconvenienti.

9HUL
EUXFLDWRUH
VLD VHPSUH EHQ

3S" vicino ad ogni pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.

9HUL
EUXFLDWRUH

3S" OD VRQGD
J
pulita in modo da permettere il regolare funzionamento della valvolatura di sicurezza.

Sia l'elettrodo che la sonda devono essere sempre puliti con molta cautela.

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

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI AUSILIARIO, SEMIRAPIDO E RAPIDO

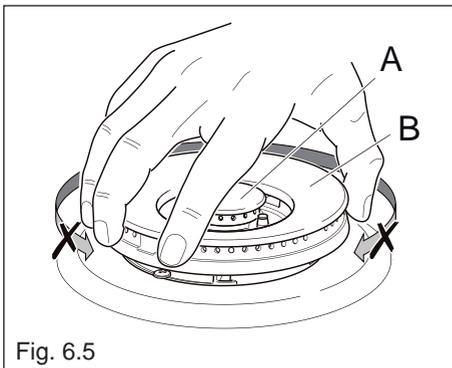
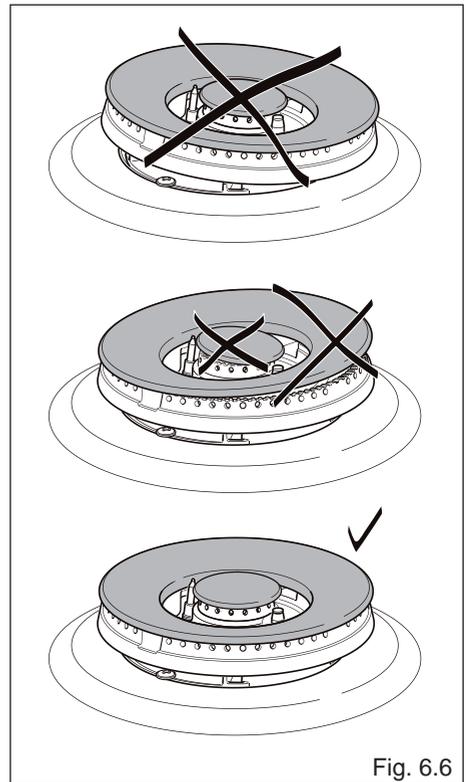
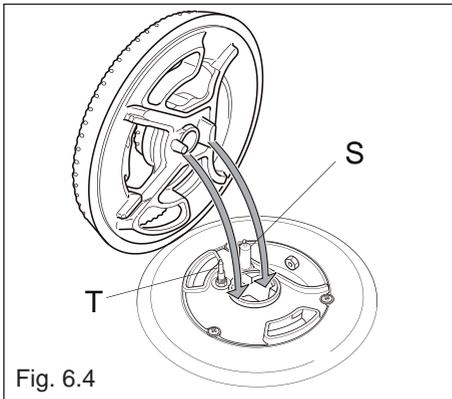
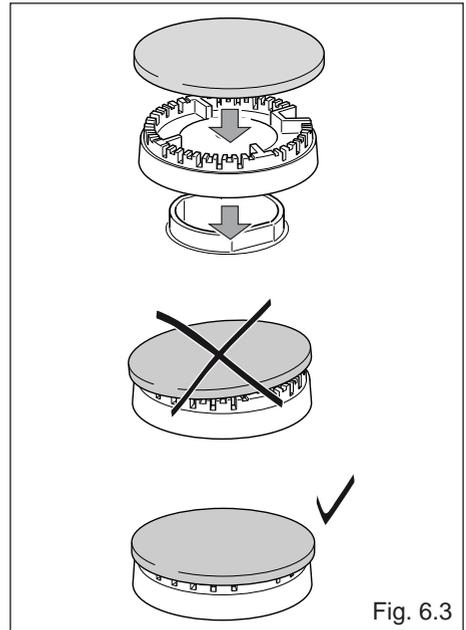
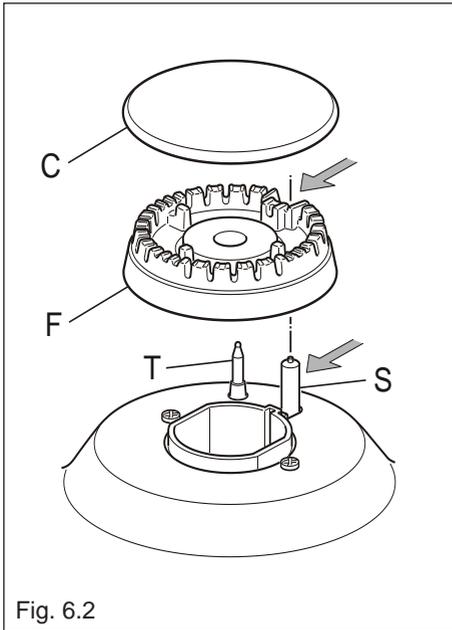
H
e
SRVLJLRQDPHQWR GHOR VSD
cappello "C"
6.2 - 6.3) perchè un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

BRUCIATORE A TRIPLA CORONA

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato in
J IDFHQGR DWWHQJLRQH

entrino nel loro alloggiamento come LQGLFDWR GDOOH IUHFFH
Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello "A" e l'anello "B"

J
Il bruciatore correttamente posizionato non
GHYH UXRWDUH
J



MONTAGGIO DELLA GRIGLIA DEL FORNO

La griglia deve essere inserita nelle guide delle pareti laterali del forno operando FRPH LOOXVWUDWR LQ ħ JXUD

La griglia è provvista di un blocco di sicurezza che serve a impedire una estrazione accidentale.

Prestare la massima attenzione nell'inserire la griglia in modo corretto.

Per l'estrazione operare a ritroso.

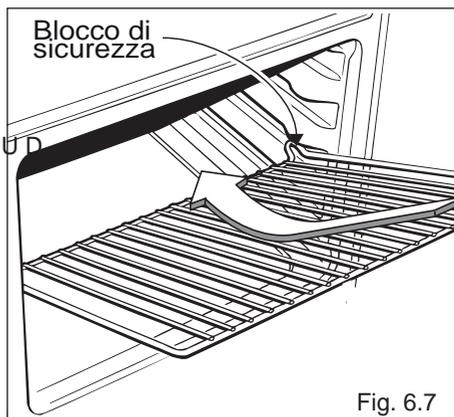


Fig. 6.7

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

ATTENZIONE: Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

‡ Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti.

‡ Togliere l'alimentazione elettrica.

‡ Svitare la calotta protettiva "A" ħ J

‡ Sostituire la lampada alogena "B" con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 220-240 V, 50/60 Hz e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).

NOTA IMPORTANTE: non sostituire la lampadina a mani nude; una contaminazione potrebbe ridurne la durata. Usare sempre un panno pulito o indossare guanti.

‡ Rimontare la calotta di protezione "A".

NOTA: La sostituzione della lampada non è coperta dalla garanzia.

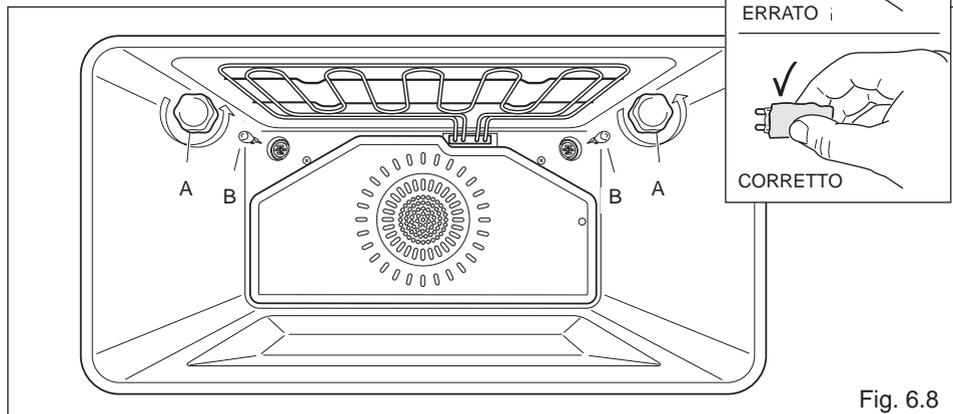


Fig. 6.8

VANO SCALDAVIVANDE

6L SXz DFFHGHUH DO YDQR VFDOGDYLYDQGH DSUHQGR L

1 R G H S R V L R W D U H W V F L O P H Q J D P P C E H L O U R R H Y O D Q R F D O G D Y L Y D Q
(carta sottile, cotone, seta, nylon e materiali similari).

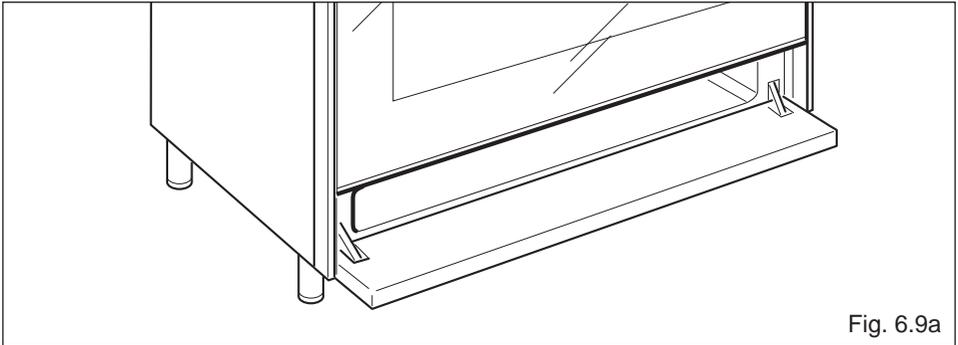


Fig. 6.9a

PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le 4
Y L W L O D W H U D O L G L ¿ V V D J J L R ¿ J E

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire
L O H W G H R O S R D U W H O R U S R I U F S R W U H E J U D U R D O D X I S H U ¿ H F L X I H V W R
potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

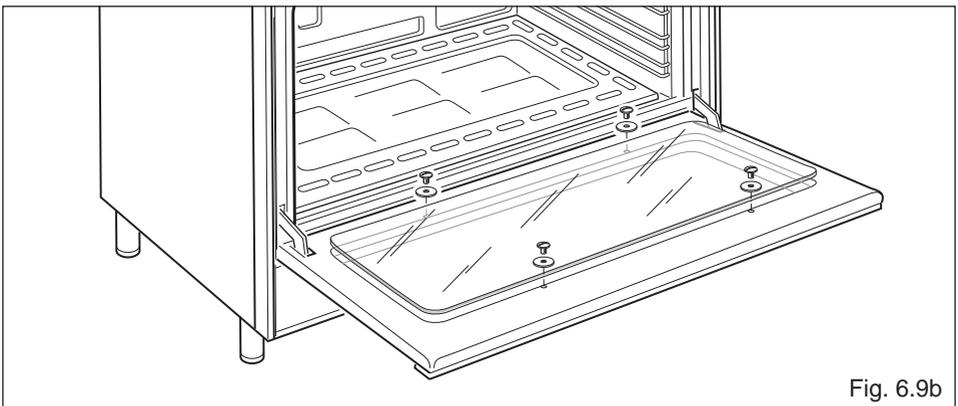


Fig. 6.9b

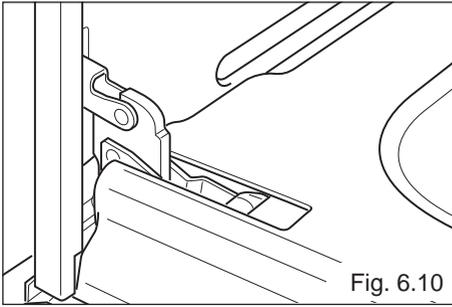


Fig. 6.10

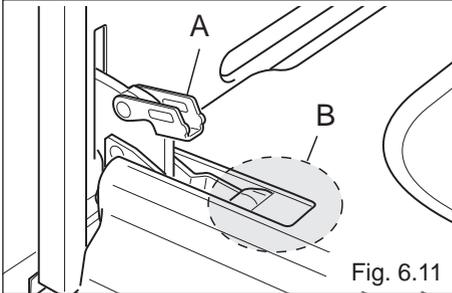


Fig. 6.11

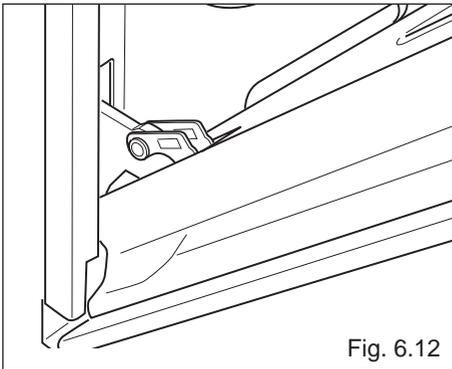


Fig. 6.12

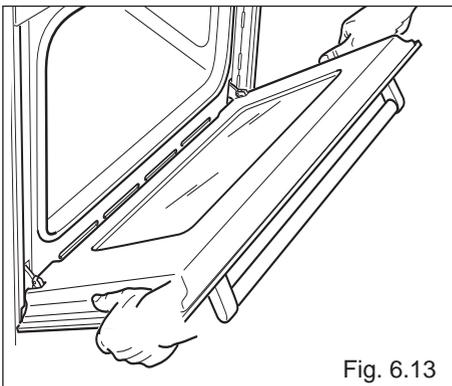


Fig. 6.13

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

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

- ‡ Aprire completamente la porta del IRUQR 2 J
- ‡ Aprire completamente la leva "A" delle FHUQLHUH GHVWUD H VLQL
- ‡ Impugnare la porta come illustrato in 2 J
- ‡ Socchiudere dolcemente la porta 2 J 2 QR D TXDQGR O delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte "B" della porta 2 J
- ‡ Estrarre i ganci delle cerniere (destra e sinistra) dal loro alloggiamento (freccia "C" 2 J
- ‡ \$\$\$RJJLDUH OD SRUWD VX morbida.
- ‡ Per rimontare la porta operare a ritroso.

Importante!

Mantenere sempre una distanza di sicurezza dalle leve delle cerniere, fare particolare attenzione a dove mettete le mani. Se le leve non sono correttamente agganciate, queste potrebbero sganciarsi e chiudersi inaspettatamente con il rischio di lesioni.

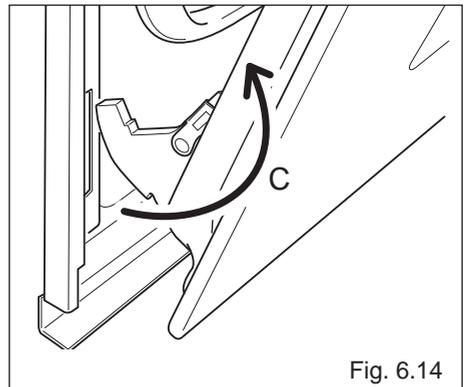


Fig. 6.14

Consigli per l'installatore

IMPORTANTE

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

7 INSTALLAZIONE

Le condizioni di installazione, per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento
 GHOOH VXSHU ¿ FL DGLDFHQWL DOOD FXFLQD GHYRQR HV
 Se la cucina viene accostata a mobili che superano in altezza il piano di lavoro, è
 LQGLVSHQVDELOH ODVFLDUH XQR VSDJLR GL DOPHQR
 Le pareti dei mobili adiacenti alla cucina devono essere realizzate in un materiale resistente
 al calore. Per evitare distacchi o deformazioni, è necessario che il materiale sintetico
 impiallacciato e la colla utilizzati siano resistenti ad una temperatura di 90°C.

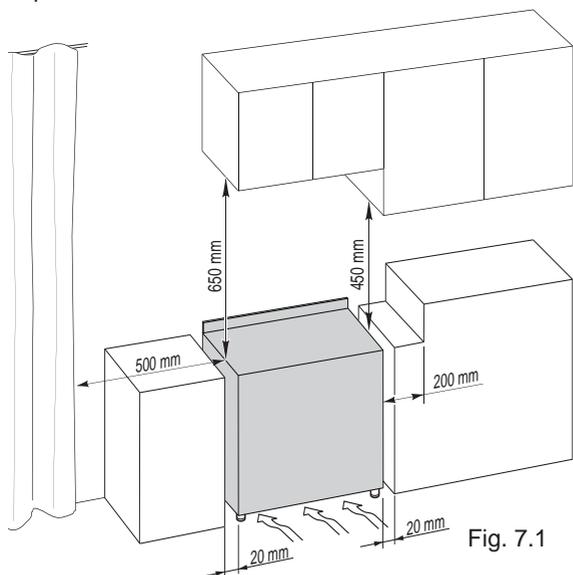


Fig. 7.1

Le tende non devono essere montate subito dietro alla cucina o entro 500 mm dai lati.

Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono prendere misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.

Questa apparecchiatura è stata progettata e costruita per essere incassata in mobili resistenti al calore.

Le pareti dei mobili non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre la temperatura ambiente.

Non installare la cucina accanto
 D PDWHULRQDPPDEDGL
 esempio, tende).

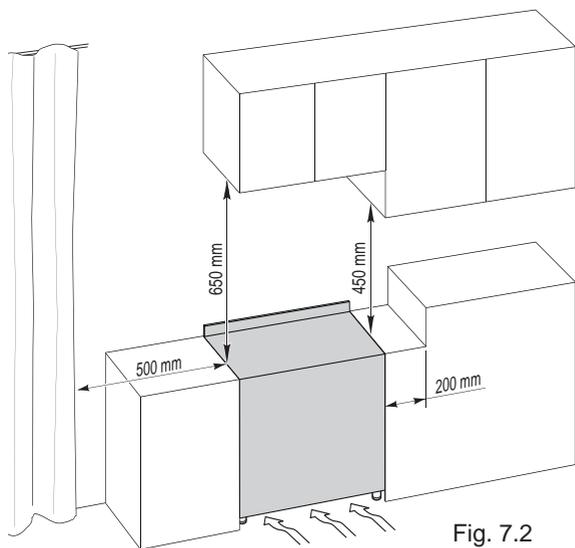


Fig. 7.2

v Classe 1

¿ J

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo in gomma che deve essere visibile ed ispezionabile oppure utilizzando
 W XER PHWDOOLFR ULJLG
 L'installazione deve essere effettuata mantenendo una distanza di 2 cm dalle pareti laterali dei mobili che non devono superare in altezza il piano di lavoro.

v Classe 2

v Sottoclasse 1

¿ J

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo metallico rigido o
 ÀHVVLLELOH

COTTURA

