

BGH 600-521



1519821

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120

Linea verde assistenza clienti: +49 5258 971-197

www.bartscher.com



GAR-IT-A0015 Rev. 04

Versione: 1.0

Data di redazione: 2023-12-21

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Rischi residui	7
1.4	Dispositivi di protezione individuale	9
1.5	Uso conforme alla destinazione	10
1.6	Uso non conforme alla destinazione	10
2	Informazioni generali	11
2.1	Responsabilità e garanzia.....	11
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	11
2.3	Dichiarazione di conformità.....	11
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio.....	12
3.1	Controllo della consegna	12
3.2	Imballaggio	12
3.3	Stoccaggio	12
4	Dati tecnici	13
4.1	Dati tecnici	13
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	17
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	18
5	Istruzioni di montaggio.....	19
5.1	Installazione.....	19
5.2	Collegamento elettrico	24
5.3	Allacciamento del gas	24
6	Istruzioni d'uso.....	29
6.1	Avviamento	30
6.2	Uso della zona di cottura a gas.....	31
6.3	Uso del forno multifunzionale.....	34
7	Pulizia e manutenzione	41
7.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	41
7.2	Pulizia	42
7.3	Manutenzione	45
8	Smaltimento.....	46



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Sicurezza per apparecchi alimentati a gas

- Non utilizzare l'apparecchio alimentato a gas in caso di malfunzionamento o danneggiamento presunto o effettivo. In tale caso mettere il pomello / la manopola di regolazione del gas su „O“ e chiudere la valvola principale del gas. Contattare immediatamente il servizio assistenza tecnica.
- Effettuare sistematicamente i controlli per la presenza di perdite, utilizzando all'uopo la saponata (spray per rilevazione delle perdite).

Per controllare la tenuta dei tubi di gas non utilizzare le fiamme libere!

AVVERTIMENTO!

Pericolo di soffocamento e di esplosione a causa di fuga di gas!

- Se si sente odore di gas, osservare le seguenti regole:
 - chiudere immediatamente la manopola/le manopole di regolazione del gas e la valvola principale
 - garantire una sufficiente ventilazione dei locali interessati: spalancare tutte le porte e le finestre
 - non accendere alcun fuoco aperto, spegnere le fiamme
 - non fumare
 - non produrre scintille, non accendere interruttori elettrici, non usare i telefoni (sia che si tratti di un telefono fisso o di un cellulare)
 - non utilizzare alcun dispositivo elettrico vicino all'apparecchio alimentato a gas
 - se necessario, avvisare gli altri nell'edificio chiamando e bussando alle porte
 - abbandonare l'edificio

- contattare il servizio assistenza tecnica una volta usciti dall'edificio. Se non è possibile individuare l'esatta provenienza della fuoriuscita del gas, chiamare i vigili del fuoco o avvisare immediatamente il fornitore del gas.

Materiali infiammabili

- Non usare mai l'apparecchio in prossimità di materiali combustibili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcol puro, alcol). L'alta temperatura provoca l'evaporazione di tali materiali e in seguito al contatto con le fonti di accensione può provocare un'esplosione.
- Utilizzare l'apparecchio solo con i materiali adeguati e le impostazioni di temperatura appropriate. I materiali, i prodotti alimentari e i residui di cibo presenti all'interno dell'apparecchio rischiano di prendere fuoco.
- Pulire regolarmente l'apparecchio per evitare il rischio di incendio.
- Dato il pericolo di incendio, non lasciare mai l'apparecchio incustodito, soprattutto quando si cucina con l'uso di grassi e di oli.
- In caso di incendio, chiudere la valvola di intercettazione del gas. Non spegnere mai la fiamma con acqua, né soffocarla con un coperchio o una coperta antincendio. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire una sufficiente fornitura dell'aria fresca.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

- I vapori di alcool nel vano cottura del forno caldo potrebbero incendiarsi. Non preparare nel forno pietanze che contengono grandi quantità di bevande ad alto contenuto alcolico.
- Aggiungere alle pietanze solo piccole quantità di bevande ad alto contenuto alcolico.
- Aprire con cautela lo sportello del forno dell'apparecchio.

1.3 Rischi residui

Rischi residui	Situazione pericolosa	Avviso importante
Pericolo di scivolamento o di caduta	A causa della presenza di acqua o sporizia, l'utente può scivolare sul pavimento.	Durante l'utilizzo dell'apparecchio indossare calzature di sicurezza antiscivolo.
Ustioni	L'operatore tocca intenzionalmente i componenti dell'apparecchio. L'operatore tocca intenzionalmente sostanze calde (olio, acqua, vapore ecc.).	
Pericolo di caduta	L'operatore esegue operazioni sulla parte superiore dell'apparecchio, servendosi di ausili non idonei (ossia scala a pioli o sale sull'apparecchio).	Non eseguire alcun intervento sulla parte superiore dell'apparecchio, servendosi di ausili inadeguati (per es. scala a pioli o salendo sull'apparecchio).
Rischio di ribaltamento del carico	Trasferimento dell'apparecchio o dei suoi componenti senza ausili adeguati.	Durante il trasferimento dell'apparecchio o del suo imballaggio è necessario utilizzare gli ausili adeguati o attrezzature di sollevamento.

Rischi residui	Situazione pericolosa	Avviso importante
Materiali chimici	Operatore gestisce i prodotti chimici (per es. detersivi, decalcificanti ecc.)	Prendere le dovute precauzioni. Procedere sempre conformemente alle istruzioni riportate nelle schede di sicurezza e sulle etichette dei prodotti utilizzati. Utilizzare i dispositivi di protezione individuale raccomandati nelle schede di sicurezza.
Rischio di ferite	Durante gli interventi di manutenzione sussiste il rischio di ferite se si toccano le parti interne del telaio dell'apparecchio.	Gli interventi di manutenzione possono essere eseguiti solo da personale qualificato e munito di dispositivi di protezione individuale adeguati (guanti protettivi resistenti al taglio, protezioni per avambraccio).
Pericolo di schiacciamento	Quando si maneggiano parti mobili, il personale rischia di schiacciarsi le dita o le mani.	Gli interventi di manutenzione possono essere eseguiti solo da personale qualificato e munito di dispositivi di protezione individuale adeguati (guanti protettivi).
Ergonomia	L'operatore esegue i lavori sull'apparecchio senza utilizzare i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore che esegue i lavori sull'apparecchio deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale.

1.4 Dispositivi di protezione individuale

Fase	Indumenti protettivi	Calzature di sicurezza	Guanti	Protezione degli occhi	Protezione dell'udito	Protezione delle vie respiratorie	Protezione della testa
Trasporto		X					
Trasferimento		X					
Rimozione dell'imballaggio		X					
Montaggio		X					
Utilizzo standard	X	X	X (*)				
Posizionamento		X					
Pulizia standard		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Rottamazione		X					

X	Dispositivi di protezione individuale previsti
	I dispositivi di protezione individuale sono disponibili o vanno usati in caso di necessità
	Dispositivi di protezione individuale non previsti

* I guanti destinati all'uso standard e ai lavori di manutenzione devono essere resistenti al calore per proteggere le mani dell'operatore quando tocca componenti caldi dell'apparecchio o sostanze calde (olio, acqua, vapore ecc.).

IT

1.5 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Preparare e riscaldare le pietanze (arrostire carni, bollire, brasare, fermentare, cuocere torte ecc.) utilizzando utensili e accessori appropriati.

L'apparecchiatura è destinata all'uso in ambiente domestico o in contesti simili, quali ad esempio:

- cucine per i dipendenti nei negozi, uffici o luoghi simili;
- in aziende agricole;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali tipiche;
- in strutture alberghiere.

1.6 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome:	Cucina a gas BGH 600-521
Art. n.:	1519821
Materiale:	acciaio inox
Numero di zone di cottura:	5
Ripartizione zone di cottura in kW:	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Dimensione della zona di cottura in mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Materiale del vano cottura del forno:	acciaio, smaltato
Dimensioni forno (L x P x A) in mm:	670 x 400 x 340
Volume forno in litri:	104
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 250
Numero di coppie di guide:	4
Distanza tra le coppie di guide in mm:	35 60 65
Classe energetica:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Indice di efficienza energetica:	95,3
Consumo di energia calore superiore/inferiore: kWh / ciclo:	0,94
Consumo di energia dalla termocircolazione, kWh / ciclo:	0,96
Potenza di allacciamento del forno:	2,5 kW 230 V 50/60 Hz
Potenza di allacciamento del gas:	11,5 kW
Dimensioni vano portaoggetti (L x P x A) in mm:	660 x 450 x 120
Dimensioni (L x P x A) in mm:	900 x 600 x 900
Peso in kg:	65,2

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Tipo: apparecchio a sé stante
- Impianto aspirante
- Modalità operativa: gas/elettrico
- Tipo di zone di cottura: gas
- Tipo di gas:
 - gas naturale H (20 mbar)
 - ugelli per il propano (50 mbar) e per il gas naturale L (a basso potere calorifico) (20 mbar) forniti in dotazione
- Bruciatore a gas:
 - bruciatore monocorona
 - bruciatore a doppia corona
- Tipo di accensione: accensione elettronica a una mano
- Fiamma pilota: no
- Tipo di forno: elettrico
- Forno multifunzione: sì
- Funzioni del forno:
 - termocircolazione
 - grill
 - grill + calore superiore
 - grill + calore superiore + ventilato
 - calore superiore/inferiore
 - calore inferiore + ventilato
 - scongelamento
- Caratteristiche forno:
 - illuminazione del forno
 - vetri doppi
 - timer (5 - 55 min)
- Piedini regolabili in altezza
- Altezza regolabile: 850 - 900 mm
- Caratteristiche:
 - forno pronto ad essere allacciato
 - bruciatore protetto termoelettricamente
 - maniglie in acciaio inox
 - bruciatore a gas con protezione dell'accensione

Dati tecnici

- griglie in ghisa
- vano portaoggetti sotto il forno
- Inclusi:
 - 1 teglia
 - 2 griglie

Paesi di destinazione / Tabella valori di pressione del gas

Paese	Categorie	Tipo di gas	Pressione del gas (mbar)
AL	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I _{2H}	G20	20
BE	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	II _{2H3B/P} I _{3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	II _{2ELL3B/P} I _{2E}	G20 - G30/G31 G20	20 – 50/50 20
DK	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IE	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Paese	Categorie	Tipo di gas	Pressione del gas (mbar)
IS	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I _{2E}	G20	20
LV	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	I _{2L}	G25	25
	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
	II _{2EK3B/P}	G20 - G25.3 - G30/G31	20 - 25 - 30/30
NO	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I _{2E}	G20	20
PT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	II _{2E3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SK	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
TR	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Tab. 1

In caso di deroghe ai valori indicati, il funzionamento e l'accensione corretta dell'apparecchio non sono garantiti.

Caratteristiche bruciatori e ugelli

Bruciatore (Ø in mm)	Tipo di gas		Pressione del gas (mbar)	Ugelli (1/100 mm)	Consumo di gas	Potenza (kW)	
						MAX	MIN
Bruciatore standard Ø 75	Gas liquido	G30/ G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Gas naturale	G20	20	98	167 dm³/h		
				G25	100		
Bruciatore forte Ø 100	Gas liquido	G30/ G31	50	75S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Gas naturale	G20	20	116	286 dm³/h		
				G25	134		
Bruciatore a tripla corona Ø 130	Gas liquido	G30/ G31	50	76	291 g/h	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Gas naturale	G20	20	150	381 dm³/h		
				G25	152		

Tab. 2

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

La cucina a gas con 5 zone di cottura a diversi livelli di potenza è concepita per la preparazione di piatti adatti (friggere, bollire, brasare, arrostitire ecc.). Le diverse dimensioni dei bruciatori e l'ampio forno multifunzione smaltato creano la base ottimale per preparare un'ampia varietà di piatti. Grazie al timer integrato, il forno garantisce un controllo assoluto del processo di cottura.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

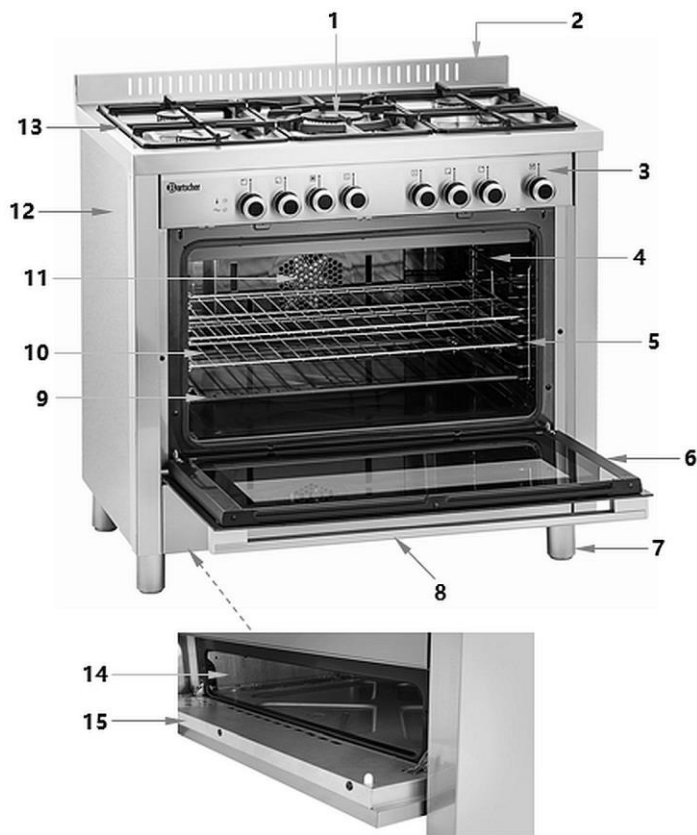


Fig. 1

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Zona di cottura | 2. Impianto aspirante |
| 3. Pannello di controllo | 4. Vano cottura del forno |
| 5. Guide | 6. Sportello del forno |
| 7. Piedini (4x) regolabili in altezza | 8. Maniglia dello sportello del forno |
| 9. Teglia da forno (1x) | 10. Griglia (2x) |
| 11. Ventilatore | 12. Corpo esterno |
| 13. Griglie in ghisa (3x) | 14. Vano portaoggetti |
| 15. Coperchio del vano portaoggetti | |

5 Istruzioni di montaggio

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

Durante l'installazione seguire tutte le prescrizioni, linee guida e regolamenti in vigore:

- Normativa regionale o locale in materia di sicurezza e di edilizia
- Leggi applicabili sulla prevenzione degli incidenti
- Norme antincendio
- Norme IEC pertinenti
- DVGW G600 (TRGI) "Norme tecniche relative agli impianti gas"
- TRF "Norme tecniche relative al gas liquido"
- Direttive e regolamenti dell'azienda fornitrice di gas (EUV)
- DVGW G 631 "Installazione di apparecchi commerciali a gas che prevedono la combustione di gas"
- Regolamenti legali pertinenti.

Rimozione dell'imballaggio

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



AVVISO IMPORTANTE!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con i materiali d'imballaggio, come sacchetti di plastica ed elementi in polistirolo.

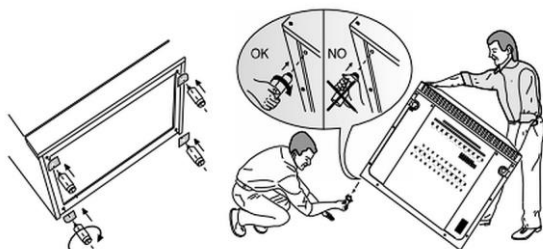


Fig. 2

- Montare i piedini forniti in dotazione, avvitandoli nei fori appositamente predisposti sotto all'apparecchio (fig. 2)

Trasferimento dell'apparecchio

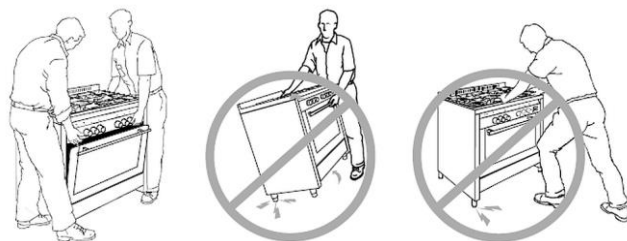


Fig. 3

1. L'apparecchio può essere spostato soltanto da due persone.
2. Non sollevare l'apparecchio, afferrandolo dalla maniglia dello sportello del forno, ma aprire lo sportello e sollevare l'apparecchio afferrandolo dalla parte superiore del vano del forno (fig. 3).
3. Non trascinare né tirare **mai** l'apparecchio.

Installazione

- Non collocare **mai** l'apparecchio in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchio deve essere collocato in modo tale da poterlo scollegare in modo facile e veloce in caso di necessità.
- L'apparecchio deve essere collocato sulle seguenti superfici:
 - piana, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - sufficientemente grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
- Non collocare mai l'apparecchio nelle immediate vicinanze di pareti, muretti, mobili o altri oggetti realizzati in materiali infiammabili.
- Mantenere una distanza minima di **150 mm** tra le pareti laterali e posteriori e questi oggetti o pareti. Tra la superficie dell'apparecchio e le superfici orizzontali sovrastanti deve essere mantenuta una distanza di almeno 750 mm.
- Se non è possibile mantenere tale distanza minima, le pareti devono essere isolate con dei materiali termoisolanti non infiammabili (per es. fogli di materiale resistente al calore che possono resistere ad una temperatura di almeno 65°C). Considerare le norme antincendio vigenti.
- Mantenere spazi laterali sufficienti per gli interventi di assistenza tecnica in caso di lavori di manutenzione o di riparazione.
- Se l'apparecchio è protetto con il film protettivo, rimuoverlo. Il film protettivo va rimosso lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Gli eventuali residui di colla vanno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Eliminare i piccoli dislivelli della superficie nel luogo di installazione, avvitando o svitando i piedini con altezza regolabile.

ATTENZIONE!

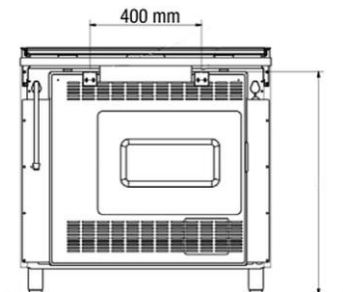
Il dispositivo non è adatto per l'installazione in un armadio.

Dispositivo di stabilizzazione

ATTENZIONE!

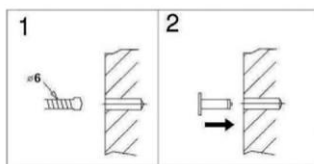
Quando è carico, l'apparecchio può inclinarsi in avanti.

Fissare il dispositivo di stabilizzazione in dotazione (angolari, tasselli e viti) in una posizione adeguata sulla parete.



A

Fig. 4



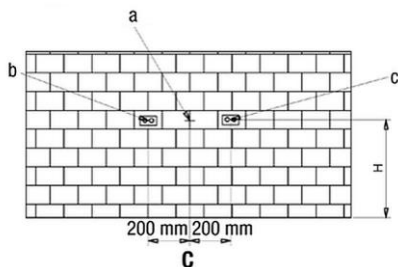
B

Fig. 5

Sulla parete posteriore dell'apparecchio è presente la parete di isolamento del forno.

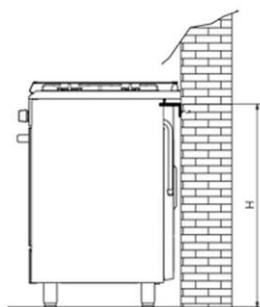
1. Misurare accuratamente la distanza H tra il punto più alto della parete di isolamento del forno e il pavimento (A).

2. Utilizzare il valore misurato H per segnare, sulla parete presso la quale l'apparecchio sarà montato, i punti corrispondenti ai fori per i tasselli (B).



C

Fig. 6



D

Fig. 7

Istruzioni di montaggio

3. Segnare sulla parete anche il centro della cucina, alla stessa altezza del valore H precedentemente misurato (C).
 - Praticare i fori nel muro.
4. A questo punto montare entrambi i supporti distanziali a una distanza di 400 mm (200 mm dal centro) utilizzando 2 viti per ciascuno.
5. Collocare la cucina presso la parete, sotto agli entrambi i supporti (D).

Ventilazione dei locali

AVVISO IMPORTANTE!

In conformità alle disposizioni di legge, questo apparecchio può essere installato e messo in funzione solo in locali permanentemente ventilati per evitare una concentrazione inaccettabile di prodotti di combustione nocivi nel locale di installazione.

- Il locale in cui è installato l'apparecchio **deve** contenere tanta aria quanta ne è necessaria per la combustione dei gas secondo le norme vigenti. Per una corretta combustione, l'afflusso dell'aria **non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW** di potenza nominale dell'apparecchio (vedere la targhetta dati sull'apparecchio).
- L'afflusso dell'aria deve avvenire direttamente dall'esterno attraverso le aperture di ventilazione fisse o i condotti di ventilazione che conducono a zone con aria pulita.

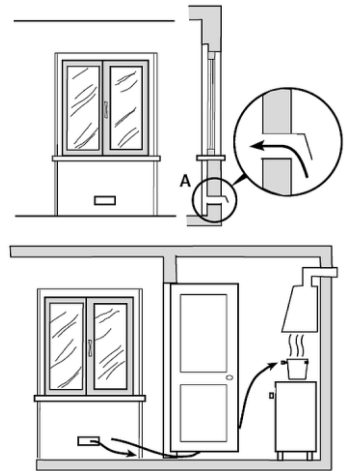


Fig. 8

5.2 Collegamento elettrico

- Il collegamento dell'apparecchio all'impianto d'alimentazione elettrica deve essere realizzato da un elettricista qualificato, conformemente alle vigenti norme internazionali, nazionali e locali.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica accertarsi che i valori di tensione e di frequenza indicati sulla targhetta dati siano conformi con quelli dell'impianto elettrico locale. È ammessa una tolleranza di tensione non superiore a $\pm 10\%$.
- Un interruttore di sicurezza di capacità adeguata a scollegare tutti i poli dall'alimentazione deve essere installato davanti a monte dell'apparecchio, in una posizione facilmente accessibile, con un'apertura di contatto di almeno 3 mm e conforme alle norme di installazione applicabili (il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
- Collegare il conduttore di protezione al morsetto contrassegnato con il simbolo della terra accanto alla morsettiera di ingresso.
- Collegare la struttura metallica dell'apparecchio elettrico al dispositivo di protezione equipotenziale.
- Collegare il cavo al morsetto contrassegnato dal simbolo del sistema equipotenziale all'esterno dell'apparecchio.
- Questo simbolo indica che l'apparecchio deve essere integrato in un sistema equipotenziale e collegato in conformità alle prescrizioni in vigore.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
- Il cavo di alimentazione va messo in posa in modo che non sia esposto all'azione della temperatura ambiente superiore a 50°C.

5.3 Allacciamento del gas

- L'apparecchio è stato sottoposto al collaudo e predisposto in fabbrica per il funzionamento con il tipo di gas specificato sulla targhetta dati. Prima dell'installazione, controllare che l'alimentazione locale con gas (tipo di gas e pressione) sia conforme alle impostazioni default del dispositivo.
- Nei luoghi di installazione accessibili al pubblico, rispettare le norme antinfortunistiche e le norme di sicurezza in caso di incendi e situazioni di panico.
- Presso l'allacciamento del gas va installata una valvola di intercettazione del gas munita di regolare attestato. Essa deve trovarsi in un luogo facilmente accessibile, tra la rete di distribuzione del gas e l'apparecchio, in modo tale da poter bloccare in qualsiasi momento, ove necessario, l'afflusso del gas.
- Il tubo di giunzione si trova sul retro dell'apparecchio.

Istruzioni di montaggio

- L'allacciamento alla rete di distribuzione gas o alla bombola potrà essere eseguito utilizzando condotte di diverso tipo (tubo flessibile in metallo o in gomma).

Allacciamento con tubo flessibile in metallo

- Il tubo flessibile è collegato a un raccordo filettato situato sul retro dell'apparecchio, all'interno del quale è presente la guarnizione (fig. a destra).
- La lunghezza del tubo flessibile può essere pari a un massimo di 2 metri.
- Accertarsi che il tubo flessibile non possa entrare a contatto con gli elementi caldi del forno.
- Il tubo flessibile in metallo va montato in modo tale che non possa attorcigliarsi su se stesso né tendersi. Utilizzare solo fascette stringitubo conformi alle norme relative all'installazione.

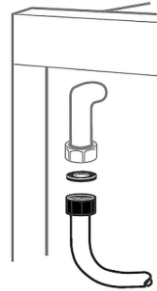


Fig. 9

Collegamento alla bombola del gas

Quando si collega una bombola del gas, questa deve essere dotata di un regolatore di pressione e il collegamento deve essere effettuato in conformità alle norme nazionali di installazione. Quando si collega una bombola del gas, è necessario osservare quanto segue:

- la lunghezza del tubo flessibile di collegamento non deve essere superiore a 1 metro;
- il raccordo del riduttore di pressione deve essere orientato verso l'esterno;
- il tubo flessibile non deve toccare superfici calde dell'apparecchio (parte posteriore della cucina, parte superiore della cucina, forno ecc.);
- la bombola del gas deve essere collocata in modo da non toccare la parete adiacente al forno;
- al termine del processo di trattamento termico/cottura al forno chiudere sempre il rubinetto della bombola del gas.

AVVISO IMPORTANTE!

Al termine dell'installazione controllare che i raccordi siano correttamente fissati. Per controllare la tenuta dei tubi del gas non usare mai la fiamma libera, ma la soluzione saponificata.

Controllo di tenuta dopo aver collegato il gas

- Tutti i punti di collegamento tra l'impianto e l'apparecchio devono essere sottoposti ad una prova di tenuta.
- Per effettuare le prove di tenuta dei tubi del gas usare sempre una soluzione saponificata o uno speciale agente schiumogeno per il rilevamento delle perdite.
- All'applicazione dell'agente sui punti di giunzione non devono formarsi bolle d'aria. Effettuare il controllo sopra descritto anche sulle valvole di intercettazione del gas.

AVVERTIMENTO!

Non usare fiamme libere per il controllo di tenuta!

Conversione a un altro tipo di gas

- L'apparecchio è collaudato e predisposto in fabbrica per il funzionamento con il tipo di gas indicato sulla targhetta dati (gas naturale).
- Se necessario, l'apparecchio può essere commutato su un altro tipo di gas; ciò richiede ugelli e impostazioni speciali. L'ambito di fornitura comprende gli ugelli per la conversione a gas liquido. Tutti gli ugelli sono contrassegnati con una cifra (diametro 1/100) e imballati in un sacchetto.
- Per qualsiasi sostituzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e chiudere temporaneamente l'afflusso del gas.
- Per la sostituzione degli ugelli, attenersi alle seguenti indicazioni:



1. Piattello del bruciatore a gas
2. Corona del bruciatore a gas
3. Termocoppia

Fig. 10

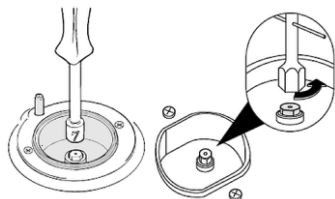


Fig. 11

- togliere le griglie in ghisa dalla piastra di cottura;
- togliere il piattello del bruciatore a gas e la corona del bruciatore a gas;
- allentare l'ugello, utilizzando una chiave a bussola e rimuoverla;
- sostituire l'ugello con uno adatto al tipo di gas determinato;

Istruzioni di montaggio

- per i dati inerenti agli ugelli fare riferimento alla Tabella n. 2 “**Caratteristiche bruciatori e ugelli**”.
- rimontare sul bruciatore a gas la corona del bruciatore e il piattello del bruciatore a gas;
- effettuare la conversione di tutti bruciatori a gas, uno alla volta, seguendo le istruzioni riportate sopra;
- al termine della conversione collocare la griglia in ghisa sul piano di cottura.

Impostazione della potenza minima dei bruciatori a gas

L'impostazione della potenza ridotta (minima) ha luogo in fabbrica. Dopo la sostituzione dell'ugello ai fini dell'adeguamento al tipo di gas disponibile o alle condizioni di pressione all'interno della rete, può risultare necessario regolare nuovamente il valore minimo.

1. Eseguire la correzione nel modo seguente:
 - accendere il bruciatore e lasciarlo attivo per circa 10 minuti alla massima potenza;
 - portare il regolatore rotativo sul minimo;
 - estrarre la manopola del regolatore dall'asta del regolatore rotativo;
 - con un piccolo cacciavite, impostare il valore minimo, ruotando la vite di bypass in senso orario, fino al raggiungimento della potenza di fiamma attesa.

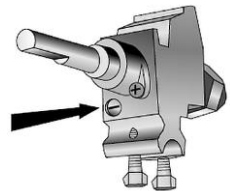


Fig. 12

IT

2. Applicare nuovamente la manopola del regolatore rotativo e ruotarla rapidamente dalla posizione massima a quella minima, avendo cura di verificare la fiamma. Accertarsi che la regolazione sia sufficiente per mantenere un livello di riscaldamento adeguato della termocoppia. In caso contrario, correggere l'impostazione della fiamma minima.
3. Dopo la sostituzione degli ugelli o dopo altre impostazioni, accertarsi che la fiamma presenti un colore azzurrognolo, che sia stabile e che bruci in modo silenzioso, che non si stacchi dal bruciatore e che, in caso di passaggio dall'impostazione fiamma alta all'impostazione fiamma bassa, non si verifichi il ritorno di fiamma.

AVVISO IMPORTANTE!

L'apparecchiato funziona correttamente se la pressione di rete di gas è tra i valori riportati nella tabella 1 “Paesi di destinazione / Tabella valori di pressione del gas” per le diverse categorie di gas.

AVVISO IMPORTANTE!

Dopo aver effettuato sostituzioni o regolazioni dell'apparecchio, tutte le parti interessate devono essere rimontate correttamente in modo che l'apparecchio sia nuovamente pronto per il funzionamento.

Per effettuare una prova di tenuta utilizzare sempre la soluzione saponificata e mai la fiamma libera.

Al termine delle operazioni sostituire la vecchia etichetta riportante i valori delle impostazioni con una nuova per il nuovo tipo di gas (in dotazione).

Collaudo e controllo del funzionamento

Dopo l'installazione dell'apparecchio, prima di consegnarlo all'utente, è necessario verificare i seguenti punti:

- che la pellicola protettiva sia stata completamente e accuratamente rimossa da tutte le superfici esterne;
- che tutti gli allacciamenti siano stati eseguiti nel rispetto delle presenti istruzioni di installazione;
- che siano state considerate e rispettate tutte le norme e prescrizioni di sicurezza, normative di legge e linee guida applicabili;
- che il raccordo di gas sia a tenuta;
- che il tipo di gas e la pressione disponibili sul luogo di installazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta dati. Se così non fosse, provvedere alla sostituzione o all'adattamento secondo le istruzioni riportate nella sezione „**Conversione ad un altro tipo di gas**”;
- che gli ugelli installati siano quelli richiesti. A questo scopo occorre verificare la tabella ugelli e assicurarsi che gli ugelli installati siano conformi sotto il profilo dei dati ivi riportati. Un ulteriore controllo può essere effettuato con la misurazione volumetrica della portata del gas. A tal fine, avviare il bruciatore di gas, dopo circa 10 minuti (raggiungimento della modalità operativa) verificare con un contatore di gas che la portata misurata (in m^3/h o kg/h) corrisponda ai dati riportati nella tabella ugelli.

Al termine dell'installazione l'installatore deve:

- spiegare all'utente le funzioni, le regole d'uso corrette e l'applicazione dell'apparecchio
- informare l'utente che le modifiche strutturali che possano impattare l'afflusso dell'aria di combustione richiedono una nuova verifica del funzionamento dell'apparecchio e un controllo delle perdite.

È necessario redigere e compilare un verbale di collaudo completo e sottoporlo alla firma del cliente.

Istruzioni d'uso

Alla fine accendere l'apparecchio per controllarne il funzionamento, procedendo secondo le indicazioni riportate nella sezione “**Accensione del bruciatore a gas**” e controllare:

- Accensione dei bruciatori
- Immagine uniforme della fiamma (la fiamma deve essere di colore blu, senza punte gialle e bruciare uniformemente alla base).

ATTENZIONE!

Se l'immagine della fiamma presenta striature gialle, significa che l'aria primaria non è impostata correttamente. Se il flusso di aria primaria è troppo elevato, la fiamma è corta e tende ad allontanarsi dal bruciatore. Il controllo della fiamma deve essere effettuato anche dopo 15 minuti di funzionamento alla massima potenza. La fiamma deve bruciare in modo stabile anche dopo ogni modifica dell'impostazione da MIN a MAX.

6 Istruzioni d'uso

Avvertenze



AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

Durante il funzionamento, il corpo esterno, i bruciatori, le griglie scorrevoli e lo sportello del forno si scaldano fortemente e rimangono caldi per un certo periodo anche dopo lo spegnimento.

Non toccare mai l'apparecchio acceso e subito dopo averlo spento.

Per l'uso dell'apparecchio servirsi di apposite maniglie ed elementi di comando.

Pericolo di incendio a causa di surriscaldamento dell'olio o del grasso!

Non lasciare l'apparecchio incustodito.

Utilizzare guanti di protezione quando si fa uso dell'apparecchio.

Elementi di comando

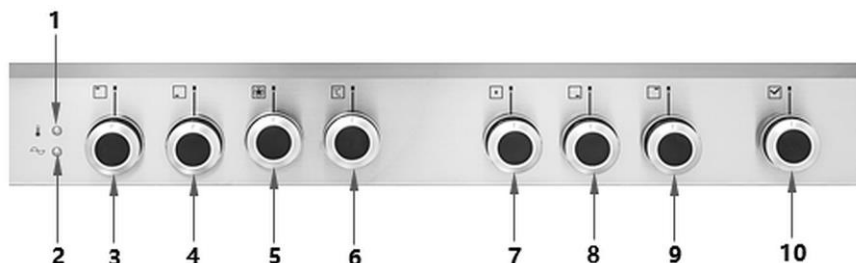


Fig. 13

- | | |
|---|--|
| 1. Spia di riscaldamento (arancione) | 2. Spia di funzionamento (arancione) |
| 3. Regolatore rotativo di gas della zona di cottura posteriore sinistra | 4. Regolatore rotativo di gas della zona di cottura anteriore sinistra |
| 5. Regolatore delle funzioni del forno | 6. Regolatore di temperatura del forno |
| 7. Regolatore rotativo di gas della zona di cottura di intermedia | 8. Regolatore rotativo di gas della zona di cottura anteriore destra |
| 9. Regolatore rotativo di gas della zona di cottura posteriore destra | 10. Regolatore rotativo di tempo |

6.1 Avviamento

Preparazione dell'apparecchio

1. Rimuovere la protezione anticorrosiva da tutte le superfici dell'apparecchio, utilizzando all'uopo un adeguato detersivo.
2. Prima del primo avviamento effettuare le seguenti operazioni:
 - Assicurarsi che all'interno del forno elettrico, della base o sul piano di cottura non sia lasciato alcun corpo estraneo (accessori, pellicola di imballaggio, istruzioni d'uso).
 - Prima dell'avviamento, staccare con cura la pellicola protettiva dall'apparecchio e rimuovere eventuali residui di colla con acqua tiepida e sapone o con un solvente adatto.
 - Prima dell'avviamento, verificare la corretta installazione, la stabilità, il livellamento dell'apparecchio e il completamento di tutti i collegamenti alla rete elettrica e del gas.
 - Le aperture di ventilazione non devono essere ostruite o bloccate.
 - Fissare all'apparecchio tutti i componenti eventualmente rimossi durante l'installazione e il collegamento.

Istruzioni d'uso

- Prima di procedere con l'uso, l'apparecchio deve essere pulito come da indicazioni riportate nella sezione 6 "Pulizia e manutenzione".

6.2 Uso della zona di cottura a gas

Zona di cottura a gas

Posizione dei bruciatori sul piano di cottura



Fig. 14

1. Bruciatore forte
2. Bruciatore normale
3. bruciatore a doppia corona
4. Bruciatore ausiliario

Accensione dei bruciatori a gas

1. Accertarsi che tutti i regolatori di gas siano in posizione OFF ().
2. Aprire la valvola di intercettazione del gas installata a monte.
3. Selezionare la zona di cottura desiderata.
4. Accendere un fiammifero o un accendigas e avvicinarlo al bruciatore.
5. Premere il regolatore rotativo e ruotarlo in senso antiorario, fino a raggiungere la posizione di massimo flusso del gas (simbolo fiamma alta).
6. Tenere premuto il regolatore rotativo per circa 10 secondi, finché la fiamma non si accenderà.
7. Non appena la fiamma si sarà accesa, portare il regolatore rotativo tra la posizione fiamma alta e la posizione fiamma bassa (non portarlo mai tra la posizione fiamma alta e la posizione OFF) (o).
8. Se la fiamma si spegne, il processo di accensione deve essere ripetuto.



Fig. 15

NOTA BENE!

In caso di scomparsa della fiamma (ad es. corrente d'aria, rovesciamento d'acqua sulla fiamma ecc.) entrerà in funzione la valvola di sicurezza che chiuderà l'afflusso del gas.

Preparazione / riscaldamento delle pietanze

1. Collocare un'adeguata pentola (padella) sulla zona di cottura / zone di cottura desiderate.
2. Per ridurre il consumo di gas e sfruttare al meglio i bruciatori, usare stoviglie e pentole di diametro corrispondente ai vari bruciatori a gas, come indicato nella tabella a seguire.

Bruciatore a gas	min \varnothing (cm) della pentola utilizzabile per la cottura	max \varnothing (cm) della pentola utilizzabile per la cottura
Bruciatore forte	20	24
Bruciatore normale	16	20
bruciatore a doppia corona	24	28
Bruciatore ausiliario	10	14

3. Preparare le pietanze.
4. Durante la preparazione, tenere d'occhio le pietanze e regolare il regolatore rotativo in base alla fase di cottura, aumentando o riducendo l'afflusso del gas.

Accensione della cucina a gas

1. Al termine del processo di trattamento termico spegnere la zona/le zone di cottura, portando il relativo regolatore rotativo/i relativi regolatori rotativi in posizione OFF.

AVVISO IMPORTANTE!

In caso di pause prolungate nell'utilizzo, di malfunzionamenti o di utilizzo irregolare dell'apparecchio, la valvola principale del gas situata all'esterno dell'apparecchio deve essere chiusa.

Indicazioni e consigli

- Evitare che la fiamma si alzi intorno alla pentola (padella).
- Non appena il contenuto della pentola inizierà a bollire, ridurre la fiamma portandola a un livello inferiore in modo che la fiamma non venga spenta dal contenuto bollente della pentola.
- In caso di utilizzo di olio o grasso durante la cottura, non lasciare l'apparecchio incustodito, poiché in caso di surriscaldamento rischiano di prendere fuoco dalla fiamma. **Rischio di incendio!**
- Usare solo pentole con fondo piatto.



Fig. 16

- Posizionare un adeguato recipiente sulla griglia scorrevole, in modo tale che la fiamma si trovi al centro.

6.3 Uso del forno multifunzionale

Prima del primo uso

1. Prima del primo utilizzo togliere dal vano del forno tutti gli accessori e i materiali in dotazione.
2. Scaldare il forno vuoto al minimo per un'ora al massimo livello di temperatura e con lo sportello chiuso (non utilizzare il grill).
3. Quindi spegnere l'apparecchio.
4. Aprire lo sportello del forno.
5. Ventilare il locale.

NOTA BENE!

L'odore formatosi è causato dall'evaporazione delle sostanze sigillanti e protettive del forno.

Indicazioni e consigli

- Dimensioni diverse dei pezzi e l'utilizzo di recipienti di materiali e spessori diversi (terracotta, vetro, alluminio, acciaio) possono portare a scostamenti dai dati della ricetta per quanto riguarda i tempi di cottura.
- Se possibile, per i piatti delicati e per quelli preparati con agenti lievitanti, evitare di aprire lo sportello del forno, per non modificare la temperatura interna.
- Per risparmiare energia durante le lunghi trattamenti termici, spegnere il forno qualche minuto prima di quanto indicato nella ricetta e tenere lo sportello in vetro del forno chiuso per sfruttare il calore residuo. L'isolamento della parte interna del vano del forno garantisce ottimi risultati del trattamento termico.

Posizionamento

Le impostazioni del forno multifunzionale possono essere effettuate tramite il regolatore delle funzioni, regolatore di temperatura e timer sul pannello di controllo.


Funzioni





L'apparecchio è provvisto di diverse funzioni. L'utilizzo delle singole funzioni è descritto nella tabella seguente.

1. Per preparare i piatti desiderati nel forno, impostare la funzione prescelta con il regolatore di funzione.

ATTENZIONE!

Per tutti i metodi di trattamento termico, durante il funzionamento lo sportello del forno deve essere chiuso.

Simbolo	Funzione	Simbolo	Funzione
	Calore superiore/inferiore Il calore viene prodotto dalle resistenze di riscaldamento inferiori e superiori del forno. Raccomandata per la pasticceria e per le ricette tradizionali.		Calore inferiore con aria calda Il calore della resistenza inferiore circola. Raccomandata per la conclusione del processo di trattamento termico e la sterilizzazione.
	Aria calda Il calore delle resistenze inferiore e superiore, insieme alla ventola, consente una distribuzione ottimale del calore e permette di riscaldare contemporaneamente più pietanze.		Termocircolazione Il ventilatore garantisce la circolazione dell'aria all'interno del vano del forno e permette un trattamento termico uniforme su tutti i livelli, senza trasferimento degli odori.

	<p>Scongelamento con ventilatore</p> <p>Il ventilatore si accende senza le resistenze di riscaldamento.</p> <p>Scongelamento rapido e ottimale nel giro di qualche minuto.</p>		<p>Grill</p> <p>Ottimale per arrostitire e per trattamenti termici di tagli di carne sottili.</p>
	<p>Grill + aria calda</p> <p>Il grill supportato dal ventilatore distribuisce il calore in modo uniforme. Ideale per tagli di carne medi/grandi per renderli croccanti all'esterno e morbidi all'interno.</p>		<p>Illuminazione del forno</p> <p>Illumina il vano cottura del forno. Utile per tenere d'occhio l'andamento del trattamento termico dei piatti.</p>

Tab. 3

IT

Temperatura

1. Impostare tramite il termoregolatore la temperatura del trattamento termico/cottura al forno richiesta per il piatto desiderato.

La temperatura può essere impostata nell'intervallo da 50°C a 250°C. Il valore della temperatura può essere modificato in ogni momento, ruotando all'uopo il regolatore di temperatura in senso orario o antiorario.

La spia di riscaldamento sul pannello di controllo resterà accesa finché l'apparecchio non si sarà riscaldato e si spegnerà al raggiungimento della temperatura impostata.

2. Inserire i piatti desiderati nel vano del forno.

Quando la temperatura all'interno del forno diminuisce, la spia di funzionamento si riaccende e l'apparecchio si riscalda ancora una volta fino al raggiungimento della temperatura impostata.

ATTENZIONE!

Ciascuna delle funzioni sopra descritte può essere usata solo in corrispondenza della corretta impostazione della temperatura.

Seguire le indicazioni sulle impostazioni della temperatura riportate nelle sezioni a seguire.

Grill

Impostazioni della temperatura: 60°C - circa 250°C

La funzione grill serve per arrostitire, gratinare e rosolare le pietanze. La durata del trattamento termico non deve superare 5 minuti.

Grill + aria calda

Impostazioni della temperatura: 60°C - 200°C

Scegliere questa funzione per cuocere alla griglia la carne, le verdure e il pollame. Quando si griglia sulla griglia, far scivolare una teglia riempita con una piccola quantità d'acqua sul piano sottostante per ridurre gli schizzi di grasso e la formazione di fumo.

Termocircolazione

Impostazioni della temperatura: 60°C - 250°C

Quando si seleziona questa funzione, l'aria calda all'interno del forno viene distribuita in modo uniforme su tutti i livelli, garantendo risultati ottimali durante il contemporaneo trattamento termico/cottura al forno con un tempo del trattamento termico sufficiente su più livelli.

Prima di collocare i piatti nel forno, occorre riscaldarlo.

Questa funzione è particolarmente utile per cuocere le torte e preparare grandi quantità di piatti.

IT

Sbrinamento

Per accelerare il processo di scongelamento delle carni, pesci e prodotti da panetteria, impostare la temperatura nel campo tra 80°C e 100°C.

Questa funzione serve per scongelare tutti i tipi di prodotti alimentari.

Raccomandata soprattutto per i prodotti alimentari delicati che non richiedono il calore, ad es.: crema o salsa alla vaniglia, dessert, torte di frutta ecc.

Quando si scongela con questa funzione, grazie al ventilatore il tempo di scongelamento si riduce di circa la metà.

Illuminazione del forno

L'illuminazione del forno si accende subito dopo l'attivazione del regolatore delle funzioni. Rimane accesa durante il funzionamento del forno e si spegne quando l'apparecchio viene spento.

Durata del trattamento termico termico/cottura al forno

I tempi del trattamento termico/cottura al forno dipendono dal tipo, quantità di piatti, preferenze individuali ed esperienze.

1. Per preparare la relativa pietanza, selezionate il tempo del trattamento/cottura al forno termico da 5 a 55 minuti, ruotando in senso orario il regolatore rotativo di tempo in modo da portarlo in posizione desiderata.

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

2. Se il forno non sarà più utilizzato, portare tutti i regolatori rotativi (tempo, temperatura e funzioni) in posizione "0".



Fig. 17

Ventilatore di circolazione di aria per il raffreddamento dell'apparecchio

Il ventilatore di circolazione di aria consente di abbassare la temperatura superficiale dell'apparecchio facendo circolare l'aria tra lo sportello del forno, il pannello di controllo e la parte interna sotto il piano di cottura. Il ventilatore di circolazione di aria tra i livelli di cottura e la parte superiore del forno si accende automaticamente pochi minuti dopo l'accensione del forno. L'apparecchio lo mantiene in funzione anche dopo lo spegnimento del forno, finché la superficie esterna non si è raffreddata.

Vano portaoggetti sotto il forno

L'apparecchio è dotato di un vano portaoggetti dove possono essere conservati accessori in metallo non utilizzati.

AVVISO IMPORTANTE!

Non conservare nel vano portaoggetti materiali infiammabili, quali carta, panni ecc.

Livelli del forno

Il forno dispone di 4 livelli: 1 inferiore, 2 intermedi, 1 superiore.

NOTA BENE!

I livelli devono essere sempre selezionati in base alle pietanze.

Istruzioni d'uso

I livelli intermedi sono adatti alla maggior parte dei processi di trattamento termico, poiché la temperatura impostata sul regolatore di temperatura è perfettamente stabile in questa zona.

La distanza tra i livelli è la seguente:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Fig. 18

Tabelle del trattamento termico

Pietanze da cuocere al forno/da sottoporre al trattamento termico	Livello del ripiano	Temperatura in °C	Durata del trattamento termico / cottura al forno in min
Dolci			
Pasta frolla	2 (1-3)	180-190	30-35
Impasto lavorato	2 (1-3)	190-200	30-35
Prodotti da forno di pasta frolla	2 (1-3)	180-190	30-35
Torta di prugne	2 (1-3)	180-190	30-35
Dolce alla frutta	2 (1-3)	165-180	35-45
Torta alle noci	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Impasto morbido	2 (1-3)	185	35-45
Pudding al caramello	2 (1-3)	130	30-35
Dolce al cioccolato	2 (1-3)	180	35-40
Brioche	2 (1-3)	180-190	25-30
Dolcetti	2 (1-3)	165	20
Pane	2 (1-3)	200-230	10-15
Panini al latte con marmellata	1 (1-2)	180-190	20
Muffin	2 (1-3)	185-200	25-35
Pane e pizza			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Focaccia	2 (1-3)	190-210	20-30
Pane	3 (2-3)	215-230	40-50

Pietanze da cuocere al forno/da sottoporre al trattamento termico	Livello del ripiano	Temperatura in °C	Durata del trattamento termico / cottura al forno in min
Soufflé/gratin			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Pasta al forno	2 (2-4)	180-190	35-45
Gratin di verdure	2 (1-3)	170-180	30-40
Arrosto			
Carne di manzo 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Carne di agnello 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Carne suina 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Carne di vitello 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Pollame	2 (1-3)	195-210	40
Anatra	2 (1-3)	195-210	120-180
Oca	2 (1-3)	195-210	120
Tacchino	2 (1-3)	195-210	120
Coniglio	2 (1-3)	200-210	40
Fagiano	2 (1-3)	195-210	40-50
Pesci			
Filetti e tagli di carne	2 (1-3)	160-170	20-30
Arrosto	2 (1-3)	180-190	25-35
Cottura al forno con la pellicola	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 4

Indicazioni relative al trattamento termico/cottura al forno

- I dati forniti devono essere considerati come linee guida. Possono e devono essere modificati in base ai propri gusti e alle proprie abitudini.
- Il tempo del trattamento termico/cottura al forno indicato in tabella non comprende il tempo necessario per il riscaldamento del forno, il che è sempre una buona prassi.
- Il tempo e la temperatura di cottura indicati per il trattamento termico si riferiscono a una quantità media di cibo (1/1,5 kg per carne, pasta per dolci, pizza, 0,5/0,8 kg di pane).
- Eseguire più trattamenti termici su diversi livelli, collocando i recipienti di cottura sul ripiano intermedio.

Tabella per grigliare

Prodotto grigliato	Livello del ripiano	Temperatura in °C	Durata del trattamento termico / cottura al forno in min
Toast	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Spiedini di pesce	3-4	200	6-8
Crostacei	3-4	200	6-8
Salsicce	3-4	200	7-10
Costolette	3-4	200	7-10
Spiedini di carne	3-4	200	8-10
Bistecche	3-4	200	8-12
Pollame	3-4	200	30-35

Tab. 5

Indicazioni relative alla cottura alla griglia:

- In caso di ricette che richiedono un preriscaldamento, è sufficiente prevedere 5-10 minuti.
- Il tempo indicato è per un lato della pietanza, quindi occorre girarla.
- Posizionare una teglia riempita con una piccola quantità d'acqua (circa 0,2 litri) sul ripiano inferiore del forno per raccogliere il grasso e il fumo in eccesso.

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere alla pulizia chiudere la valvola di intercettazione dell'alimentazione del gas.
- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.

- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

ATTENZIONE!

L'uso di detersivi non idonei può causare la corrosione dell'apparecchio o danneggiare la superficie.

Per la pulizia delle superfici in acciaio inox (corpo esterno, zona di cottura, griglia scorrevole, sportello del forno, guide del forno e griglia) utilizzare esclusivamente detersivi speciali per acciaio inox.

Quando si utilizzano lana d'acciaio, spazzole d'acciaio o raschietti d'acciaio, le particelle di ferro possono depositarsi e causare macchie di ruggine a causa della loro ossidazione.

Per la pulizia del vano cottura del forno non utilizzare panni abrasivi o altri prodotti che potrebbero danneggiare la superficie smaltata del vano cottura del forno. Utilizzare un detersivo adatto.

Non usare detersivi con cloro (candeggina, acido muriatico, ecc.).

Rispettare le indicazioni dei produttori dei detersivi utilizzati.

IT

7.2 Pulizia

1. Pulire regolarmente l'apparecchio alla fine della giornata lavorativa e se necessario anche nel frattempo o quando l'apparecchio non è utilizzato per lungo tempo.

Zona di cottura a gas

1. Togliere le griglie in ghisa e le protezioni dei bruciatori a gas.
2. Pulire la zona di cottura con un panno morbido o una spugna imbevuta di acqua calda. Se necessario usare un detersivo neutro (per es. detersivo per piatti). Asciugare la zona di cottura.
3. Pulire le griglie in ghisa ed i piattelli dei bruciatori a gas con un detersivo neutro (per es. detersivo per piatti) e un panno morbido o una spugna. Per rimuovere lo sporco ostinato servirsi di una spazzola con setole in ottone. Sciacquare accuratamente le griglie ed i piattelli dei bruciatori a gas con acqua pulita, quindi asciugarli.
4. Una volta puliti, prima di riaccendere i bruciatori a gas, ricollocare correttamente i piattelli dei bruciatori a gas e le griglie in ghisa.

Forno multifunzione

Per mantenere il forno in buone condizioni, pulirlo sistematicamente dopo che si è raffreddato.

1. Togliere dal forno tutte le parti e gli accessori estraibili.
2. Lavare le griglie (eventualmente le teglie) con acqua calda con un detergente non abrasivo.
3. Sciacquare le griglie pulite (o le teglie usate) con acqua pulita e lasciarle asciugare o asciugarle con un panno morbido.
4. Pulire accuratamente le guide e il vano cottura del forno con acqua calda, un panno morbido o una spugna e un detergente delicato, adatto alle superfici smaltate.
5. Lavare accuratamente con acqua pulita e fare attenzione affinché non rimangano residui di detergente.
6. Al termine delle operazioni, asciugare il vano cottura del forno e le guide.

ATTENZIONE!

Dopo la pulizia con detersivi speciali, accendere il forno alla massima potenza per 20 minuti per rimuovere i residui dal vano cottura del forno.

Sportello del forno

1. Per agevolare la pulizia del vano cottura del forno, lo sportello del forno può essere tolto. Procedere nel modo indicato a seguire (fig. sotto):

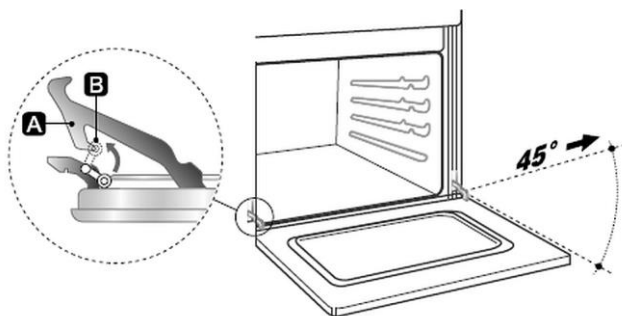


Fig. 19

- aprire completamente lo sportello del forno;
- sollevare la leva **B** e afferrare lo sportello del forno con entrambe le mani nei pressi delle cerniere **A**;
- sollevare lo sportello del forno in modo che si posizioni ad un angolo di 45° rispetto al forno;
- togliere lo sportello del forno;

2. Pulire lo sportello del forno con un panno morbido e un detergente delicato. Asciugare con un panno asciutto.
3. Dopo la pulizia, reinserire lo sportello del forno, inserendo le cerniere A nelle scanalature verso il basso e agganciando la leva B.

Vetro interno dello sportello del forno

ATTENZIONE!

Per la pulizia del vetro dello sportello del forno non devono essere usati i detersivi abrasivi, né i raschietti in metallo, altrimenti si rischia di graffiare e la superficie in vetro e frantumare il vetro stesso.

1. Il vetro interno dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia, se necessario. L'operazione può essere eseguita solo quando l'apparecchio è freddo.

Per estrarre il vetro interno dallo sportello del forno, eseguire le seguenti operazioni (fig. sotto):

- aprire leggermente lo sportello del forno;
- premere contemporaneamente i tasti neri in corrispondenza dei supporti laterali dello sportello in vetro del forno e spostarli verso l'alto;
- rimuovere il profilo superiore dello sportello del forno.
- estrarre il vetro interno tirandolo verso di sé.

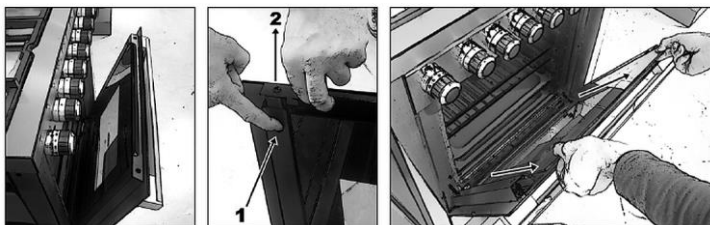


Fig. 20

2. Pulire il vetro interno dello sportello del forno con un panno morbido, umido e un detergente delicato.
3. Asciugare accuratamente il vetro interno su entrambi i lati.
4. Per reinserire il vetro interno, procedere in sequenza inversa (fig. sotto).
5. A tal fine accertarsi che il vetro interno sia collocato correttamente rispetto ai supporti laterali e che sull'angolo inferiore, indicato con la freccia, sia presente la scritta VIT. Fatto ciò, reinserire il profilo dello sportello del forno.

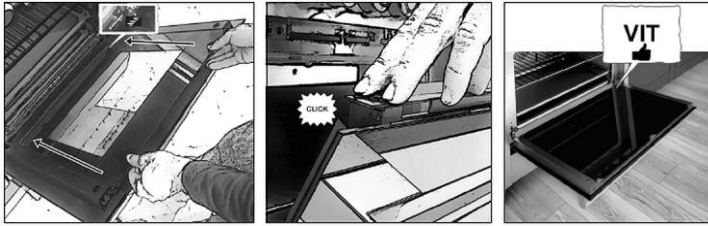


Fig. 21

7.3 Manutenzione

ATTENZIONE!

È obbligatorio rispettare gli intervalli di manutenzione!

Per garantire l'efficienza dell'apparecchio, occorre sottoporlo ad una manutenzione **al minimo una volta all'anno**.

Prima di procedere a un qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'alimentazione, chiudere il rubinetto gas e far raffreddare l'apparecchio.

La manutenzione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e deve comprendere le seguenti operazioni:

- controllo delle condizioni dei componenti soggetti ad usura
- controllo dei singoli elementi elettrici
- controllo di tutti gli allacciamenti (elettricità, gas)
- controllo del funzionamento dell'apparecchio
- verifica della corretta accensione dei bruciatori a gas e del funzionamento corretto anche a fiamma più bassa
- controllo che i piattelli dei bruciatori a gas siano diritti e allineati sulle corone dei bruciatori
- controllo dei fori di uscita dei bruciatori a gas (non devono essere bloccati da cibi bollenti o da residui di detergenti!)

Per evitare ulteriori interventi di assistenza e guasti improvvisi, durante la manutenzione si raccomanda di sostituire le parti usurate.

Si consiglia di firmare un contratto di manutenzione con un centro di assistenza di fiducia.



Sostituzione della lampada per forno

1. Qualora l'illuminazione interna del forno non funzioni, sostituire la lampada per forno nel modo seguente:
 - assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione elettrica;
 - lasciare raffreddare completamente l'apparecchio;
 - svitare la protezione **A** della lampada per forno;
 - svitare la lampada per forno difettosa **B**;
 - sostituire la lampada per forno difettosa con un'altra resistente al calore (300°C) e della stessa potenza;
 - avvitare nuovamente la protezione **A** della lampada per forno in senso orario.

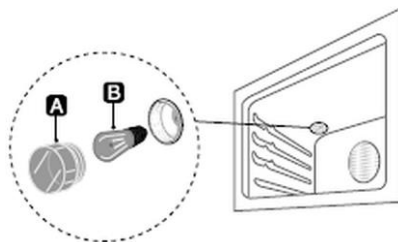


Fig. 22

8 Smaltimento

Al termine della vita utile dell'apparecchio, smaltirlo conformemente alle norme nazionali e locali. Si raccomanda di contattare un'azienda specializzata a questo scopo o di contattare l'ente addetto allo smaltimento del comune.

Per escludere possibili abusi e rischi associati, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere riavviato prima di restituirlo per lo smaltimento, e quindi consegnarlo al punto di raccolta locale appropriato.

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.