



OFFICINE GULLO
FIRENZE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO



FIorentINA 120
OGG/OGS 486FC

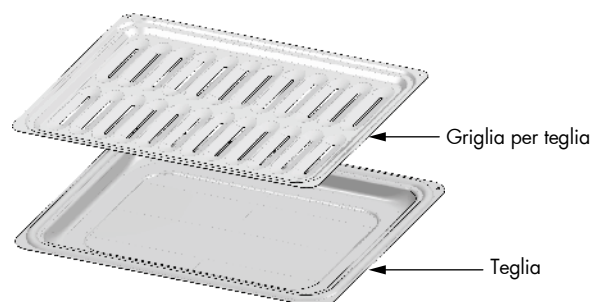
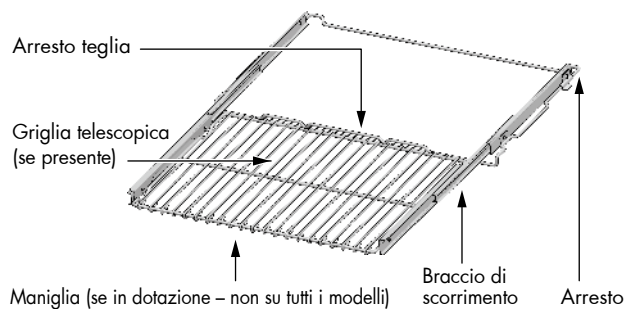
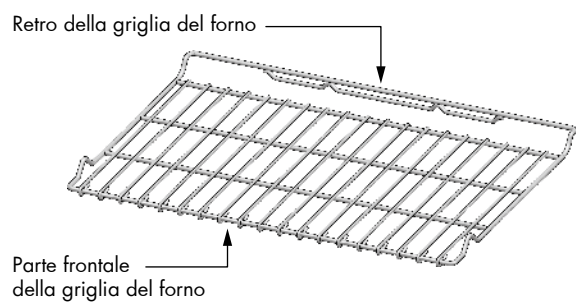
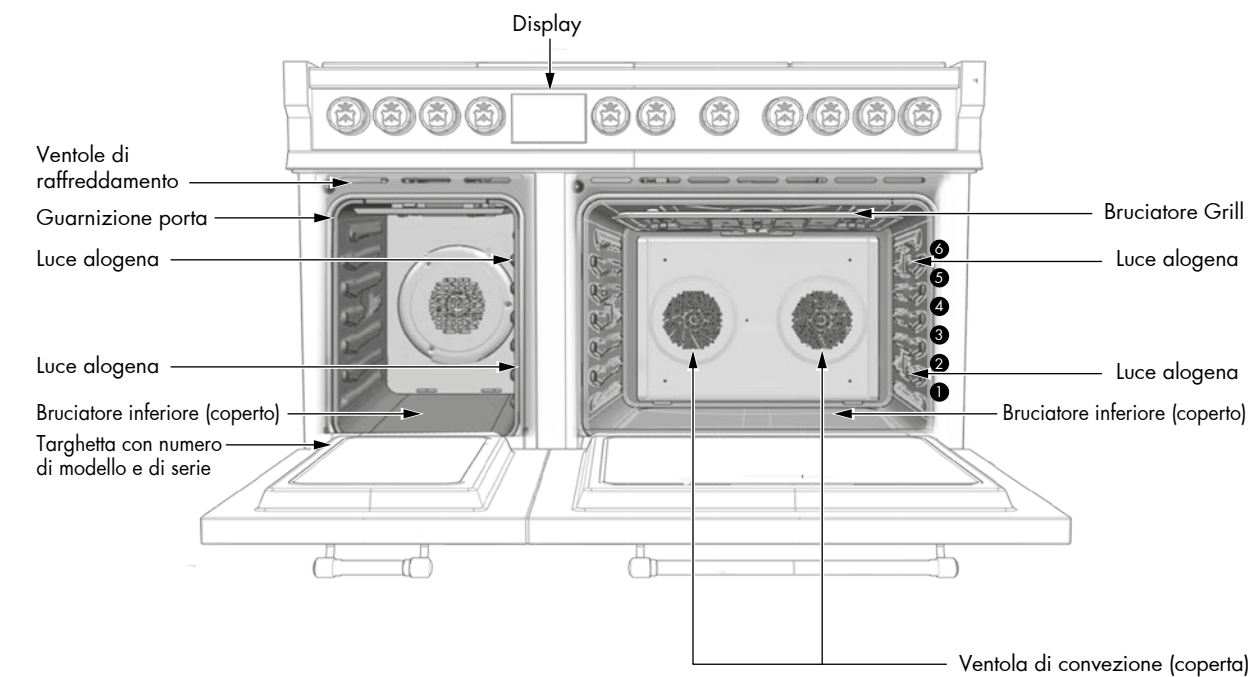
BLOCCO COTTURA A GAS CON FRYTOP E FORNO ELETTRICO
PER USO DOMESTICO

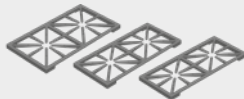
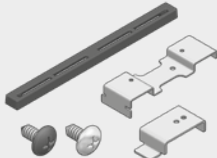
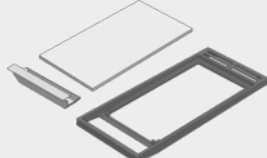
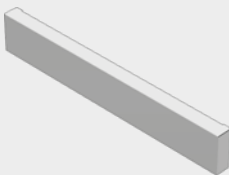
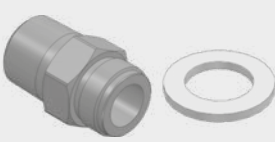
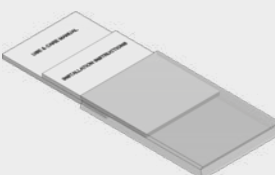
INDICE	PAG.
1 - Caratteristiche del forno	3
2 - Avvertenze speciali	5
Prima di iniziare l'installazione	5
3 - Istruzioni di sicurezza	6
Sicurezza per forni autopulenti	8
4 - Dimensioni del prodotto e requisiti da incasso	9
Installazione della staffa anti-ribaltamento	11
5 - Informazioni di installazione	12
6 - Istruzioni di installazione	13
7 - Requisiti dell'impianto a gas	17
Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)	17
Ubicazione	17
Ventilazione del locale	17
Allacciamento gas	17
Allacciamento del tubo metallico	17
8 - Conversione ad altro tipo di gas	18
Conversione ad altro tipo di gas	18
Tabella degli ugelli	18
Sostituzione degli iniettori (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)	24
Sostituzione dell'iniettore (piastra)	24
Regolazione fiamma bassa	25
Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio:	25
9 - Conversione in GPL o GN	26
Accensione elettrica del gas	26
Le fiamme dei bruciatori	26
10 - Alimentazione elettrica	27
Collegamento del forno alla rete elettrica	27
11 - Pannello di controllo	28
Manopole di comando	28
12 - Informazioni generali forno	29
Codici errore	29
Segnali acustici	29
Blocco Porta	29
Guasto Alimentazione Elettrica	29
Impostazioni predefinite	29
Numero Codici Guasti F	29
Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido	29
Timer	29
13 - Suggerimenti generali forno	30
Come preriscaldare il forno	30
Suggerimenti per il Funzionamento	30
Utensili	30
Condensa e temperatura del forno	30
Cottura al forno ad alta quota	30

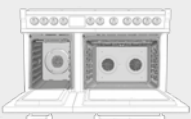
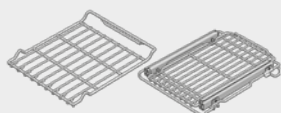
INDICE	PAG.
14 - Istruzioni per l'uso	31
Primo utilizzo del forno	31
Griglie del forno	31
Griglie del Forno Estensibili	32
15 - Istruzioni per l'uso	33
Istruzioni per la prima accensione	33
Selezione della cavità forno (Doppio forno)	33
16 - Impostazioni Utente	34
Lingua	34
Temperatura e Peso	34
Ora	34
Data	35
Luminosità	35
Segnale acustico	35
17 - Impostazioni di sistema	36
Registro Eventi	36
Demo	36
18 - Avviare il Forno	37
Accendere e spegnere il forno	37
Selezionare la modalità di cottura	37
Cambiare la modalità di cottura	37
Cambiare la temperatura	37
Fase di preriscaldamento	39
Eco	39
Preriscaldamento Rapido	39
Utilizzo delle luci del forno	39
19 - Funzionamento forno in modalità temporizzata	40
Tempo di Cottura	40
Ora di Arresto	40
20 - Impostazione sonda termica carne (se presente)	41
21 - Capire le Varie Modalità di Funzionamento del Forno	43
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Arrosto	43
Linee guida generali	43
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata	43
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata	44
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia Ventilata	44
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia	44
Suggerimenti e Tecniche per Essiccare	44
Tabella Essiccazione	45
22 - Ricette	46
23 - Classic Pizza (Su Alcuni Modelli)	48
24 - Istruzioni Modalità Sabbath (Su Alcuni Modelli)	50
25 - Cura e Pulizia del Forno	51
Autopulizia del Forno	51
Preparazione del forno per l'autopulizia	51

INDICE	PAG.
26 - Impostare la modalità di autopulizia	52
Come impostare la modalità Autopulizia	52
Per Cambiare il Tempo di Pulizia	52
Come Ritardare l'Inizio della Pulizia	52
27 - Sistema di Blocco della Porta (disponibile solo in alcuni modelli)	53
Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico	53
Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno	53
28 - Sostituzione della luce del forno	54
29 - Caratteristiche del piano cottura	55
30 - Utilizzo del piano cottura a gas	57
Impostazione manopola controllo gas	57
Bruciatori a gas	57
Bruciatori a cerchio di fiamma doppio	57
Superficie dei bruciatori super sigillata	58
Accensione elettrica del gas	59
Consigli per cucinare	60
Tabella di cottura della piastra	60
31 - Utilizzo della piastra del piano cottura a gas	60
32 - Strumenti di cottura	61
Caratteristiche degli strumenti di cottura	61
Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma	61
33 - Informazioni generali sulla manutenzione del forno	62
Come usare la tabella di pulizia del forno	62
Tabella pulizia	62
34 - Finiture forno / Metodi di pulizia	63
35 - Pulizia del piano cottura	64
Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura	64
36 - Risoluzione problemi di funzionamento	66
37 - Risoluzione problemi di cottura	68
38 - Assistenza o manutenzione	69
Registro dati di manutenzione	69

CARATTERISTICHE DEL FORNO



CONTENUTO DELL'IMBALLO					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	1	BLOCCO COTTURA		1	GRIGLIE IN GHISA
	2	SUPPORTO PER L'INNESTO DI DUE VITI DI FISSAGGIO DA 1" + STAFFE		1	PIASTRA (PER LA GAMMA DA 48" - 91,4 cm)
	1	ZOCCOLO		1	KIT CONVERSIONE GAS
	3	PIEDINI PER 75 & 90		1	NIPPLO
	5	PIEDINI PER 120		1	GUARNIZIONE / RONDELLA
	1	PIEDINO CON FASCETTA			MANUALE E DOCUMENTAZIONE GENERICA
	1	QUATTRO VITI DI FISSAGGIO ANTI-RIBALTAMENTO		1	"ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE"

ACCESSORI FORNO IN DOTAZIONE AL PROPRIO MODELLO					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	2	FORNI		1	TEGLIA DA FORNO SMALTATA
	2	GRIGLIA CROMATA		1	TEGLIA DA FORNO SMALTATA CON GRIGLIA
	1	GRIGLIA CROMATA TELESCOPICA		1	SONDA TERMICA CARNE
	2	GRIGLIA CROMATA			

IMPORTANTE: Conservare il presente manuale ad uso dell'elettricista locale.

INSTALLATORE: Lasciare il presente manuale al proprietario per future consultazioni.

PROPRIETARIO: Conservare il presente manuale per future consultazioni.

Fare attenzione ai seguenti simboli presenti nel manuale:



PERICOLO

Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano IMMEDIATAMENTE queste indicazioni.



ATTENZIONE

Si tratta del simbolo di un avviso di sicurezza. Questo simbolo segnala potenziali pericoli che possono comportare la morte o lesioni gravi per l'utente o per gli altri. Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano queste indicazioni.

LEGGERE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI.

Per l'installatore:

Lasciare il presente manuale di istruzioni insieme all'apparecchio.

Per il cliente:

Conservare questo manuale di istruzioni per future consultazioni.



ISTRUZIONI IMPORTANTI

Leggere il manuale nella sua interezza prima di usare l'apparecchio.



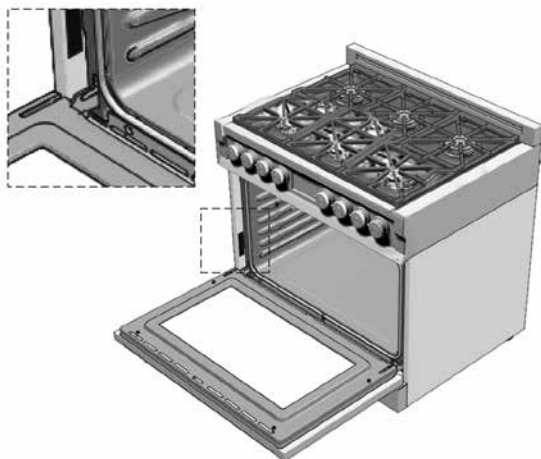
L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare il blocco cottura da un tecnico qualificato.



IMPORTANTE

- Rispettare tutte le leggi e normative applicabili in vigore.
- Annotare il modello e il numero di serie prima di installare il blocco cottura. Entrambi i numeri si trovano sulla targhetta dei dati tecnici come da illustrazione seguente.

POSIZIONE DELLA TARGHETTA DATI TECNICI



Prima di iniziare l'installazione

- Verificare il luogo di installazione. Il luogo di installazione deve essere lontano da zone particolarmente ventilate quali finestre, porte e bocchette di riscaldamento o ventilatori.
- La messa a terra è obbligatoria. Vedi "Requisiti elettrici"

NOTA: Il blocco cottura è destinato all'uso con gas naturale o propano.

Per convertire a GPL (propano) o GN (gas naturale), vedi istruzioni del kit di conversione gas fornito tra i documenti accompagnatori. Prevedere un allaccio all'alimentazione del gas. Vedi requisiti di alimentazione gas.



ATTENZIONE

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete di alimentazione gas, accertarsi che le impostazioni gas siano corrette.

Il tipo di gas impostato di fabbrica è indicato sulla targhetta dati tecnici.

⚠ IMPORTANTE

L'elettrodomestico deve essere installato da un tecnico qualificato in conformità con le norme applicabili. Dopo l'installazione, la targhetta informativa del forno deve rimanere visibile.

Questa targhetta, visibile quando la porta del forno è aperta, contiene tutte le informazioni identificative dell'elettrodomestico, così come la tipologia di gas e la pressione di esercizio per cui è stato calibrato.

Seguire con attenzione le istruzioni e i suggerimenti per assicurare un utilizzo sicuro e adeguato di questo prodotto.

⚠ IMPORTANTE

QUESTO ELETTRODOMESTICO È STATO CONCEPITO PER IL SOLO USO DOMESTICO. IL PRODUTTORE NON DOVRA IN ALCUN MODO ESSERE RITENUTO RESPONSABILE PER QUALUNQUE TIPO DI INFORTUNIO O DANNO CAUSATO DA UN'INSTALLAZIONE NON CORRETTA O DA UN UTILIZZO IMPROPRIO, ERRATO O IRRAGIONEVOLE.

⚠ IMPORTANTE

QUESTO ELETTRODOMESTICO NON È STATO CONCEPITO PER L'UTILIZZO DA PARTE DI PERSONE (BAMBINI INCLUSI) CON CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE, O CON UNA MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE QUESTE NON VENGANO SUPERVISIONATE O ISTRUITE RIGUARDO ALL'UTILIZZO DELL'ELETTRODOMESTICO DA UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI AL FINE DI EVITARE CHE GIOCHINO CON L'ELETTRODOMESTICO.

- **Non smontare alcun componente prima di aver scollegato il blocco cottura dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'elettrodomestico in caso una qualunque sua parte sia rotta (ad esempio un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.**

- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora al fine di eliminare l'odore del materiale isolante.
- Quando viene utilizzato il grill tenere la porta chiusa in tutti i modelli.
- La ventola di raffreddamento può rimanere in funzione fintanto che il forno è caldo, anche dopo lo spegnimento dello stesso.
- Durante l'utilizzo l'elettrodomestico si riscalda molto: non toccare le resistenze riscaldanti all'interno del forno.
- Quando si utilizza il forno, viene riscaldata anche la parte frontale; di conseguenza è necessario tenere i bambini lontani dalla portata del forno, soprattutto durante il processo di autopulizia.
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini superiori agli 8 anni) con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che siano sottoposti a supervisione o vengano date loro istruzioni concernenti l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (ad es. con fogli di alluminio, teglie e simili).
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Per la pulizia non devono essere utilizzati detergenti abrasivi né pulitori a vapore.
- Prima di eseguire l'auto-pulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.
- Prima di rimuovere la porta del forno, assicurarsi che questo sia freddo e scollegato dalla corrente. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- Al fine di evitare il surriscaldamento, l'elettrodomestico non deve essere installato dietro a uno sportello decorativo.

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina onde evitare il rischio di folgorazioni.

- Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni locali di alimentazione (natura e pressione del gas) e la configurazione dell'apparecchio corrispondano.
- Non usare sul piano cottura recipienti di cottura o padelle che ne superino i bordi.

Per ridurre il rischio di ustioni durante l'uso del piano cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Non lasciare bambini e animali domestici soli o senza supervisione nell'area in cui è in uso l'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini si siedano o salgano in piedi sull'apparecchio.
- Non conservare materiali infiammabili sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- Durante l'uso del piano cottura: **NON TOCCARE LE GRIGLIE DEL PIANO COTTURA O L'AREA CIRCOSTANTE.**
- Usare solo presine asciutte; usando presine umide o bagnate su una superficie surriscaldata si corre il rischio di ustionarsi con il vapore.
- Non lasciare incustodito il piano cottura durante l'uso.
- Un liquido che trabocca da un recipiente mentre bolle può causare fumo, mentre le sostanze grasse possono incendiarsi. Un sostanza che si rovescia sul bruciatore può spegnere tutta la fiamma o parte di essa e impedire l'accensione del fuoco con la scintilla. In caso di traboccamento, spegnere il bruciatore e verificarne il funzionamento. Se il bruciatore funziona normalmente, riaccenderlo.
- Durante la cottura, impostare la manopola del bruciatore in modo che la fiamma scaldi solo il fondo della padella/pentola e non si espanda oltre i bordi.
- Accertarsi che non vi siano refoli d'aria provenienti da ventilatori o prese di ventilazione forzata che possano soffiare materiale infiammabile verso le fiamme o spingere le fiamme in modo tale da espanderle oltre i bordi della padella/pentola.
- Posizionare sempre i manici degli utensili verso l'interno in modo che non sporgano verso le aree di lavoro adiacenti, gli altri bruciatori o dal bordo del piano cottura.

- Indossare abiti idonei. Non indossare mai indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si cucina.
- Non lasciare che gli abiti, le presine o altri materiali infiammabili vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti.
- Usare solo determinati tipi di recipienti in vetro, vetroceramica, ceramica e terracotta termoresistenti o recipienti smaltati di altro tipo che siano utilizzabili su un piano cottura.
- Non pulire il piano cottura quando è ancora bollente. Alcuni detergenti producono fumi tossici se applicati su una superficie bollente.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare che alluminio, plastica, carta o tessuti vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti. Non surriscaldare pentole/padelle vuote.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare sull'apparecchio oggetti che possano attrarre i bambini. Se un bambino dovesse arrampicarsi sul blocco cottura per raggiungere questi oggetti, potrebbe subire gravi lesioni.

Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

1. Non conservare materiali infiammabili nel forno o nelle sue vicinanze.
 2. Non usare acqua per spegnere incendi alimentati da grasso. Soffocare le fiamme o usare un estintore a polvere secca o a schiuma.
 3. Si consiglia vivamente di tenere a disposizione e ben visibile un estintore nelle vicinanze di elettrodomestici destinati alla cottura degli alimenti.
 4. Non far bruciare gli alimenti. Controllare attentamente il forno se al suo interno sono stati inseriti materiali combustibili come carta, plastica o di altro tipo.
 5. Non usare la cavità per conservare alimenti. Non lasciare oggetti di carta, utensili da cucina o alimenti nella cavità quando il forno non è in uso.
 6. Se questi materiali dovessero incendiarsi all'interno del forno, tenere la porta chiusa. Spegnere il forno e scollegare il circuito dal quadro elettrico.
 7. Non ostruire le aperture di ventilazione.
 8. Accertarsi che la ventola si accenda quando il forno è in funzione. Se la ventola non funziona, non usare il forno. Contattare un centro assistenza autorizzato.
 9. Per la propria sicurezza, indossare indumenti idonei. Non indossare indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si utilizza la cucina a gas.
- Legare i capelli lunghi e non lasciarli penzolare liberamente.

- Non toccare le resistenze o le superfici interne del forno.
- Le resistenze possono essere bollenti anche quando sono di colore scuro. Le superfici interne di un forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
- Durante e dopo l'uso, non toccare, né lasciare che gli abiti o altri materiali infiammabili vengano a contatto con le resistenze o le superfici interne del forno finché non si sono sufficientemente raffreddate. Le altre superfici dell'apparecchio possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni, ad esempio le aperture di ventilazione del forno e le superfici accanto a tali aperture, la porta del forno e il vetro della porta.
- Il bordo superiore e i lati della porta del forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
- Aprire la porta con cautela. Aprire leggermente la porta per far uscire l'aria calda o il vapore prima di rimuovere o reinserire gli alimenti.
- Non scaldare contenitori per alimenti non ancora aperti. Al loro interno può accumularsi della pressione che causerebbe l'esplosione del contenitore ed eventuali lesioni.
- Posizionare le griglie del forno all'altezza desiderata sempre quando il forno è freddo. Se si ha bisogno di estrarre una griglia quando il forno è bollente, non lasciare che le presine tocchino le resistenze.
- Usare solo presine asciutte. Le presine umide o bagnate possono causare ustioni da vapore se vengono a contatto con superfici bollenti. Non lasciare che le presine tocchino le resistenze quando sono bollenti. Non usare canovacci o altri tessuti ingombranti.

 ATTENZIONE

- Perché i bruciatori si accendano e funzionino correttamente, tenere gli ugelli puliti e asciutti.
- Se un bruciatore si spegne e vi è una fuga di gas, aprire una finestra o una porta. Attendere almeno 5 minuti prima di usare nuovamente il piano cottura.
- Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria.
- Non usare fogli di alluminio per rivestire la cavità del forno poiché si fonderebbero, rovinando lo smalto durante la cottura.
- Se il blocco cottura è installato accanto a una finestra, accertarsi che non si apra finendo sopra o troppo vicino ai bruciatori, prendendo fuoco.

Sicurezza per forni autopulenti

- Una volta impostata la manopola nella funzione CLEAN e una volta comparsa l'icona di blocco della porta, assicurarsi che questa sia bloccata e che non possa essere aperta. Se la porta non si blocca, ruotare la manopola di selezione della modalità di cottura su OFF e non avviare la pulizia automatica. Contattare l'assistenza.
- Non pulire la guarnizione della porta. È essenziale per una tenuta ottimale. Non strofinare, danneggiare, spostare o rimuovere la guarnizione della porta.
- Non usare detergenti commerciali da forno o rivestimenti protettivi per forno di alcun tipo all'interno del forno o attorno alle parti del forno.
- Pulire solo le parti del forno indicate nel manuale.
- Prima di avviare la pulizia automatica del forno, rimuovere la teglia, le griglie (solo se non sono in porcellana), altri utensili e sostanze eventualmente traboccate e ancora morbide.

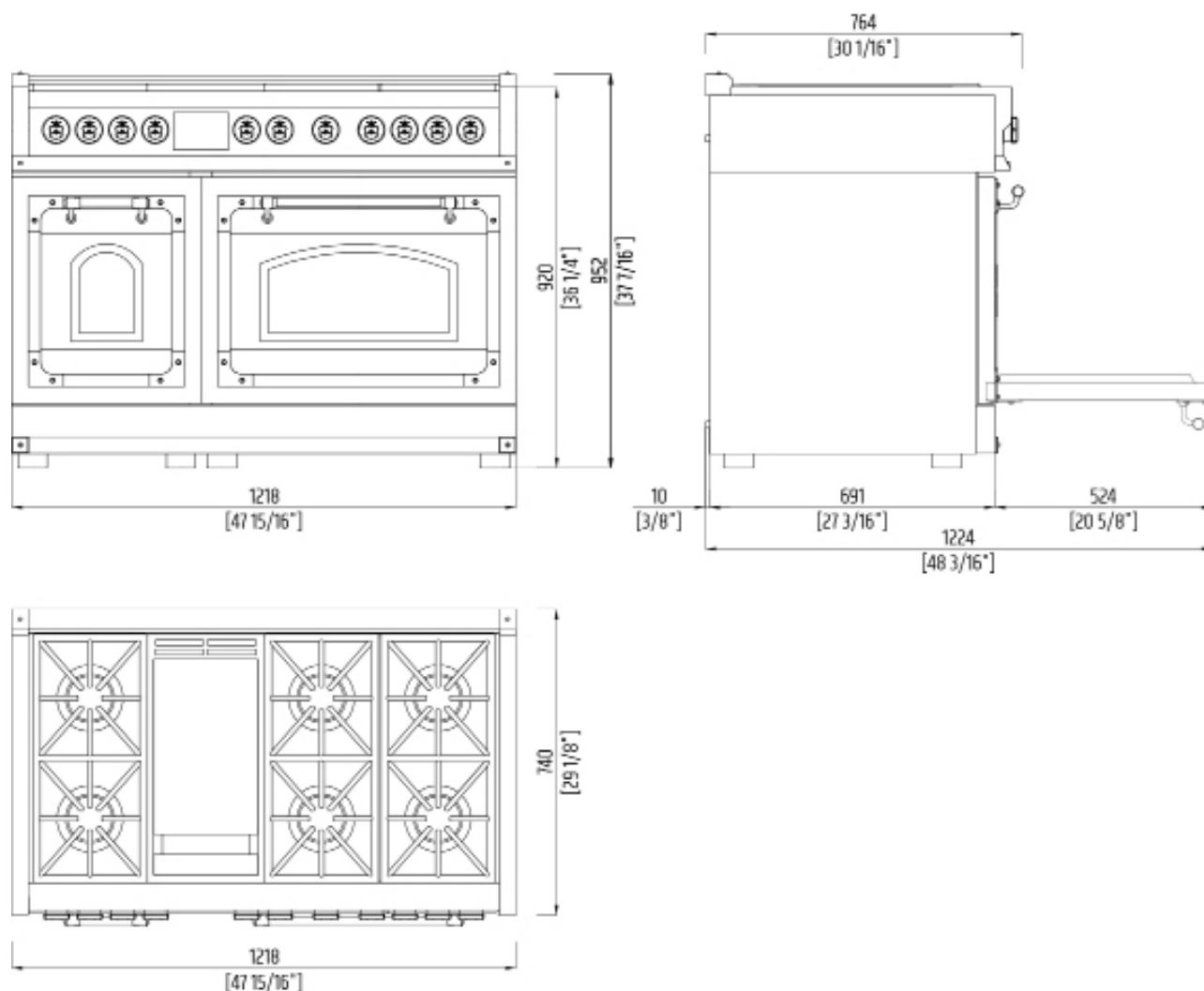
**ATTENZIONE**

L'eliminazione dei residui durante l'autopulizia genera alcuni prodotti di scarto, presente in questa lista delle sostanze.

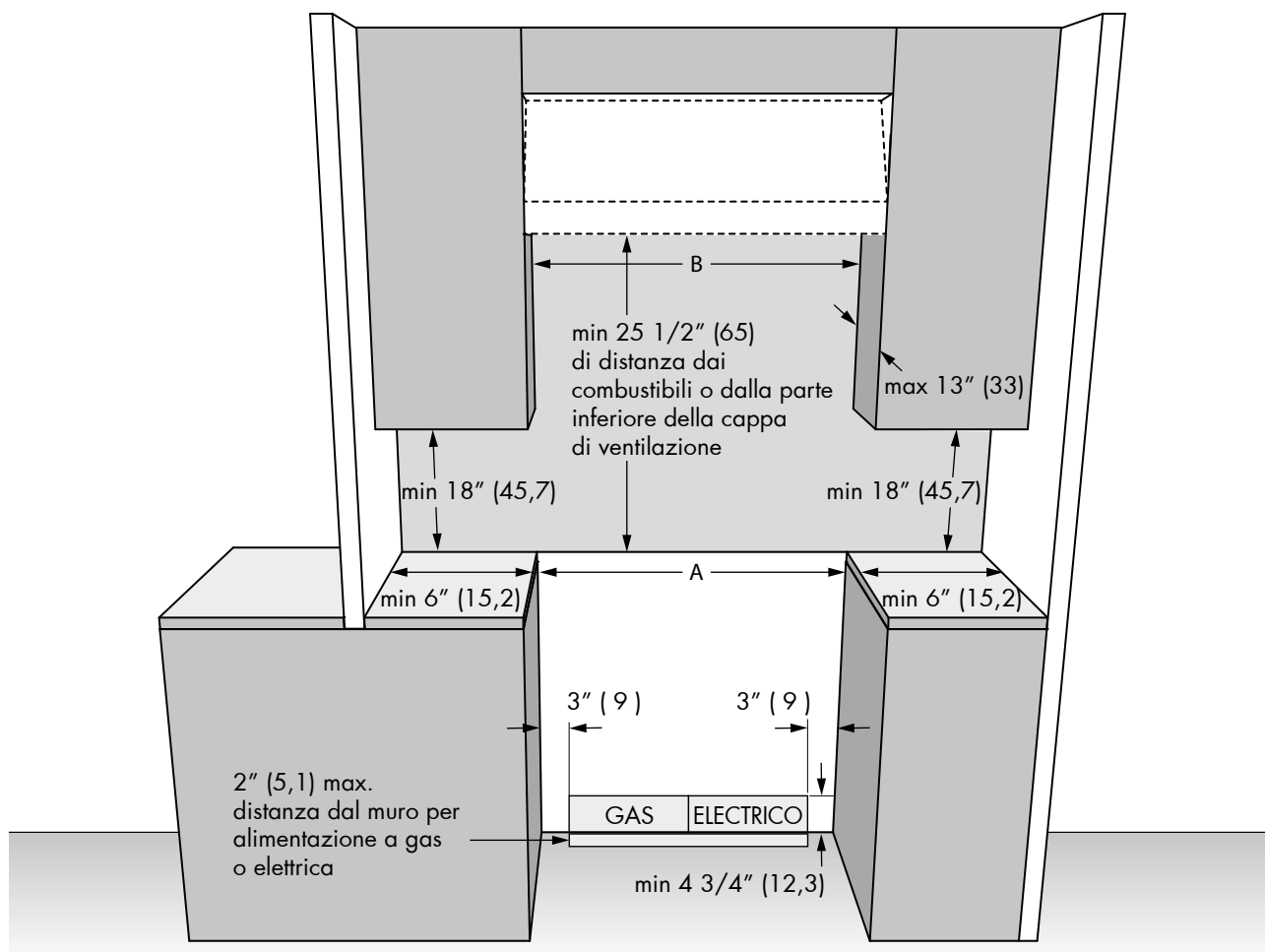
Per minimizzare l'esposizione a queste sostanze, utilizzare questo forno in conformità con le istruzioni in questo manuale e ventilare adeguatamente la stanza durante e subito dopo l'autopulizia del forno.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

FIorentina 120



REQUISITI DA INCASSO



L'intera superficie della parete posteriore sopra il blocco cottura e sotto la cappa deve essere rivestita di un materiale non combustibile.

*Consultare la normativa locale per la posizione esatta.

LARGHEZZA DELL'APERTURA	A e B
Fiorentina 120	122 cm (48")

Distanze minime:

Sopra la superficie di cottura (oltre 91,4 cm [36"])

- Fianchi - 15,2 cm (6")
- Entro una distanza laterale di 15,2 cm (6"), i pensili con profondità massima di 33,0 cm (13") devono essere posizionati almeno 45,7 cm (18") sopra la superficie di cottura
- Retro - 0" con alzatina da 22,8 cm (9"); 0" con parete posteriore non combustibile.

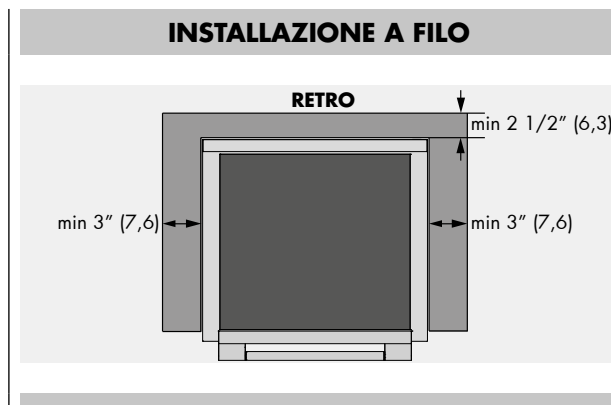
Sotto la superficie di cottura (91,4 cm [36"] e inferiore)

- Installare senza distanza minima elementi combustibili adiacenti sotto la superficie di cottura e sul retro e sui lati dell'apparecchio.

ALTRE DISTANZE:

Per l'installazione a isola, mantenere almeno 6,3 cm (2-1/2") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e il bordo posteriore del piano di lavoro e almeno 7,6 cm (3") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e i bordi laterali del piano di lavoro (vedi vista dall'alto).

Per l'installazione a isola, distanza minima di 30,5 cm (12") tra il retro del blocco cottura e la parete posteriore combustibile sopra il piano di lavoro.



Prima di spostare il blocco cottura, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

Combinazioni con cappa aspirante:

Si consiglia di installare questi blocchi cottura insieme a una cappa aspirante idonea montata in corrispondenza.

A causa dell'elevata potenza termica dell'apparecchio, va posta particolare attenzione all'installazione della cappa e delle tubature per garantire il rispetto delle normative edilizie locali.



ATTENZIONE

È possibile usare, insieme ai piani cottura a gas, cappe a cortina d'aria o cappe sospese di altro tipo che funzionino soffiando aria verso il basso direttamente sulla cucina a gas, solo nel caso in cui la cappa e il blocco cottura con cucina a gas siano stati progettati, testati e certificati da un laboratorio di verifica indipendente per l'uso combinato. Di seguito sono indicate le distanze minime da rispettare per le superfici orizzontali che si trovano sopra il blocco cottura, misurate rispetto alla superficie di cottura. Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare un rischio di incendio.

- Una cappa personalizzata con superfici orizzontali combustibili esposte deve essere dotata di funzione Auto-On (accensione automatica).
- Per l'installazione di altre cappe, consultare le istruzioni di installazione per conoscere le distanze minime specifiche di ogni cappa.



ATTENZIONE

Questi blocchi cottura possono pesare fino a un massimo di 180 Kg (400 libbre). Smontando alcune parti si riduce significativamente il peso. A causa del peso e delle dimensioni del blocco cottura e per ridurre il rischio di lesioni personali o di danneggiare il prodotto: SONO NECESSARIE DUE PERSONE PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE.

Installazione della staffa anti-ribaltamento



ATTENZIONE

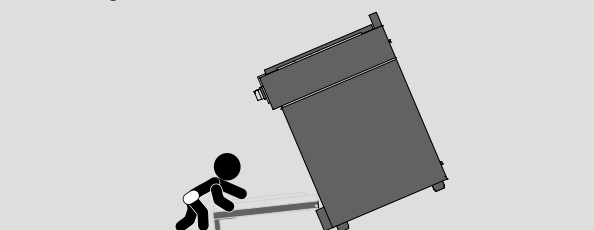
Pericolo di ribaltamento

Un bambino o un adulto possono ribaltare il blocco cottura e rimanere uccisi.

Accertarsi che la staffa anti-ribaltamento sia incastrata quando si sposta il blocco cottura.

Non mettere in funzione il blocco cottura senza installare e incastrare la staffa anti-ribaltamento.

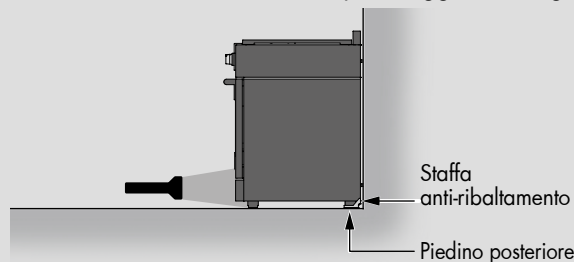
Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare la morte o gravi ustioni di bambini e adulti.



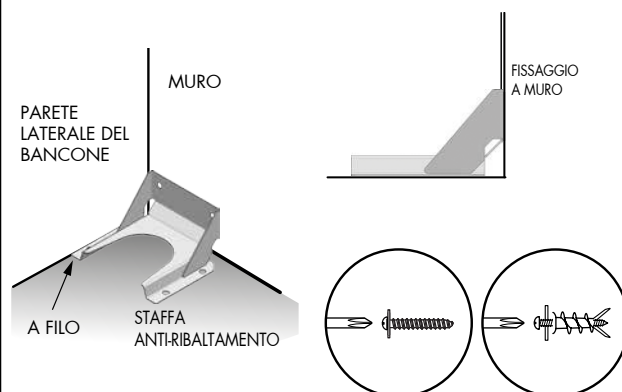
ATTENZIONE

Per verificare che la staffa anti-ribaltamento sia installata e incastrata:

- Far scorrere il blocco cottura in avanti.
- Verificare che la staffa anti-ribaltamento sia saldamente fissata al pavimento o alla parete.
- Rimettere in posizione il blocco cottura in modo che il piedino posteriore della cucina a gas si trovi sotto la staffa anti-ribaltamento.
- Vedi istruzioni di installazione per maggiori dettagli.



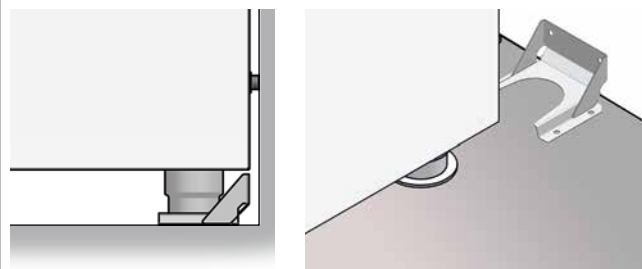
INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO



Per strutture in calcestruzzo o cemento:

Usare idonei elementi di fissaggio (non forniti).

Fissare la staffa alla parete e/o al pavimento con almeno 4 viti per legno (fornite).



La staffa anti-ribaltamento deve essere inserita nell'apertura del supporto anti-ribaltamento previsto sul blocco cottura.

ATTENZIONE

• **Pericolo per peso eccessivo**

Sono necessarie due o più persone per l'installazione del blocco cottura.

Il mancato rispetto di questa istruzione può comportare lesioni alla schiena o di altro tipo.

• **Pericolo di taglio**

Fare attenzione ai bordi taglienti. Usare i terminali di polistirolo per trasportare il prodotto. Se non si pone la dovuta attenzione, si corre il rischio di procurarsi piccole lesioni o tagli.

Non ostruire il flusso dell'aria di combustione sulle prese d'aria del forno o attorno alla base o sotto il pannello anteriore inferiore del blocco cottura. Evitare di toccare le aperture di ventilazione o le superfici circostanti poiché possono diventare bollenti durante il funzionamento. Il blocco cottura necessita di aria fresca perché la combustione nei bruciatori avvenga correttamente.

Non coprire MAI fessure, fori o aperture del forno né coprire tutta la griglia con fogli di alluminio. In questo modo si bloccherebbe il flusso d'aria all'interno del forno causando possibili avvelenamenti da monossido di carbonio. Applicando un rivestimento in alluminio si intrappola il calore, causando possibili incendi.

SCELTA DELLA POSIZIONE DEL BLOCCO COTTURA

Scegliere con attenzione il luogo di installazione del blocco cottura.

Per comodità, il blocco cottura va installato in cucina, ma lontano da punti troppo ventilati.

Refoli troppo forti possono essere causati dall'apertura di porte o finestre o anche da bocchette di riscaldamento e/o di condizionatori o da ventilatori.

NOTA IMPORTANTE

Nel caso di installazione su una superficie combustibile, è necessario un rialzo minimo per il blocco cottura. Seguire gli spazi minimi relativi alle superfici combustibili mostrati nella figura presente alla pagina Requisiti da incasso 10.

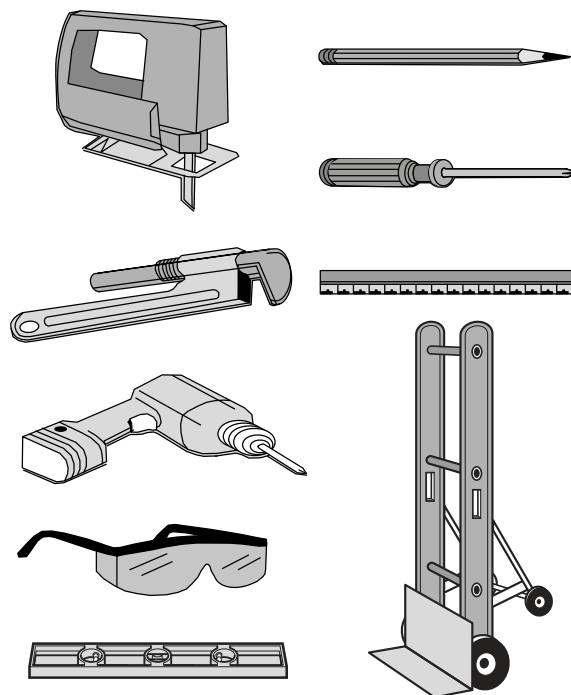
Prima di spostare il blocco cottura, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

Non sollevare o trasportare la porta del blocco cottura afferrandola dalla maniglia.

Per scongiurare il rischio di ustioni o incendio mentre ci si sporge su superfici riscaldate, è bene evitare di installare pensili sopra la cucina a gas. Se non è possibile evitare di installare pensili in questo punto, si può ridurre il rischio installando una cappa aspirante che protegga orizzontalmente un'area minima oltre il fondo del pensile.

Tutte le aperture nella parete o nel pavimento su cui va installato il blocco cottura devono essere chiuse ermeticamente.

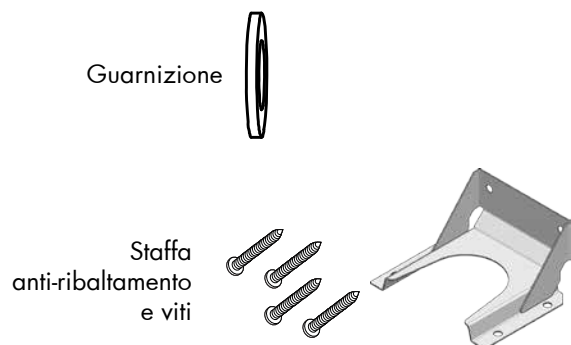
UTENSILI NECESSARI



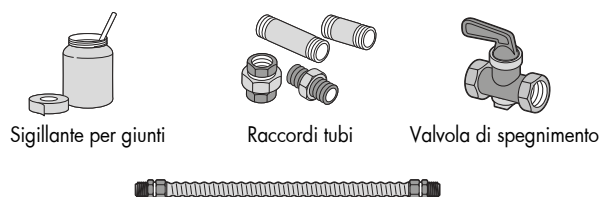
Rimuovere il materiale da imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura prima di iniziare l'installazione.

Rimuovere le istruzioni di installazione dalla busta dei documenti di accompagnamento e leggerle attentamente prima di iniziare.

MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE

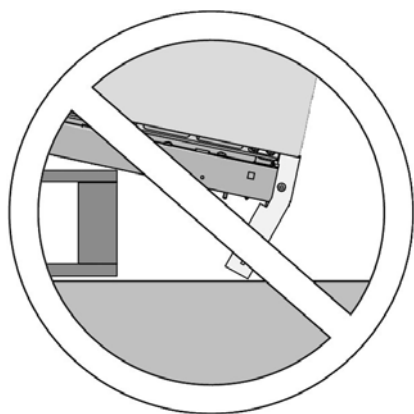


MATERIALI RICHIESTI (non in dotazione)



NOTA: Acquistare una nuova linea flessibile; non utilizzare una linea del gas flessibile precedentemente utilizzata.

Non porre il blocco cottura su un lato al momento dell'installazione dei piedini. Le pareti laterali non sono state progettate per sostenere il peso del blocco cottura e potrebbero piegarsi. Ogni danno risultante da tale operazione non sarà coperto dalla garanzia. Seguire il metodo descritto nel manuale di installazione allegato.



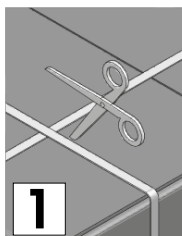
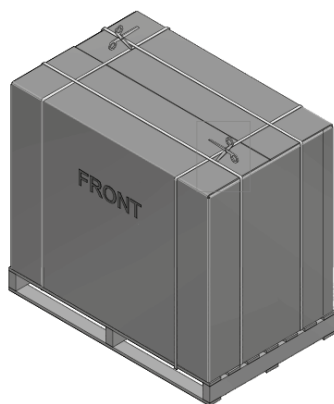
FASE 1

Tagliare la fascetta (1) e rimuovere le istruzioni di installazione dalla parte superiore del blocco cottura e leggerle attentamente prima di iniziare.



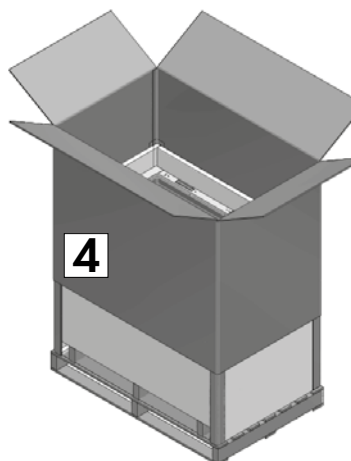
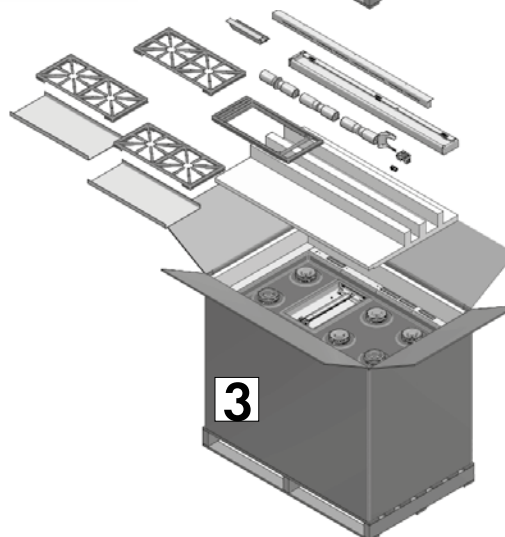
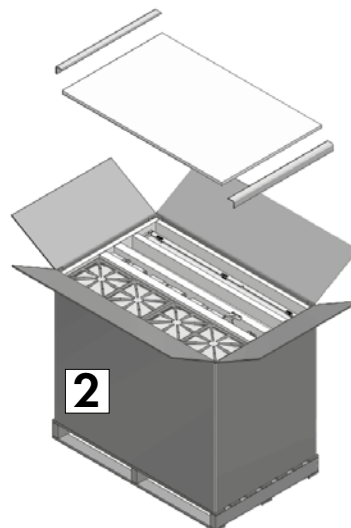
ATTENZIONE

Tenersi a debita distanza. Le estremità delle fascette tagliate possono scattare nella vostra direzione e colpirvi.



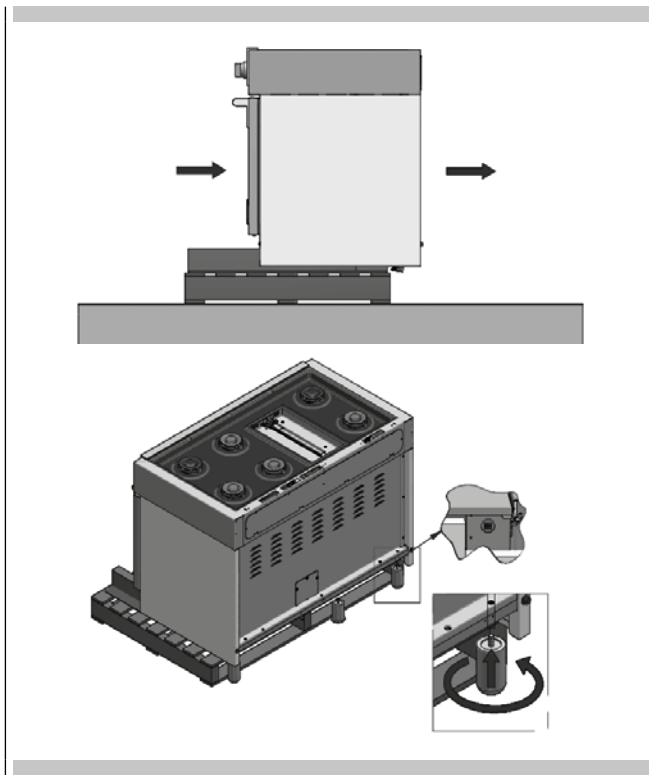
FASE 2

Aprire la parte superiore della confezione (2) e rimuovere gli accessori (3), dopodiché sollevare il foglio di cartone (4).



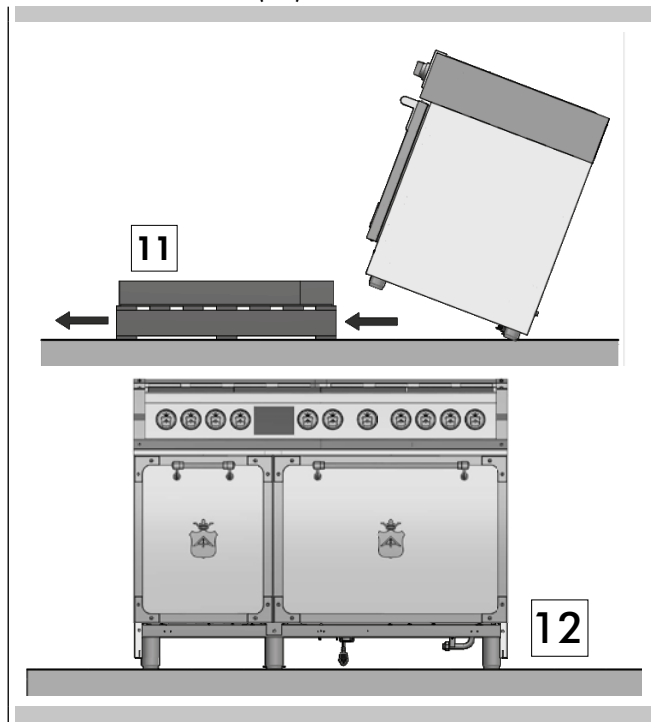
FASE 3/4

Far scivolare il blocco cottura abbastanza da poter installare i piedini posteriori.



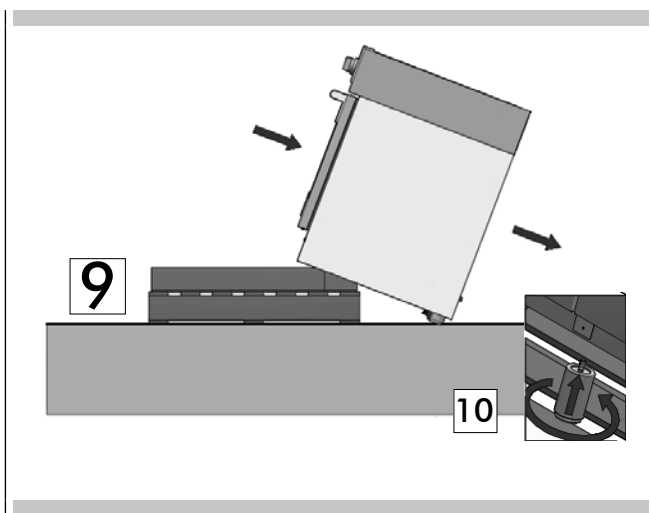
FASE 6/7

Rimuovere la base mentre si tiene ferma la parte frontale del blocco cottura (11), dopodiché farla scivolare sul pavimento in maniera controllata (12).



FASE 5

Far scivolare ulteriormente e inclinare la cucina a gas (9), appoggiando i piedini posteriori sul pavimento per poi montare i piedini frontali (10). In questa posizione angolata è supportata dai piedini posteriori e dal bancale.



FASE 8

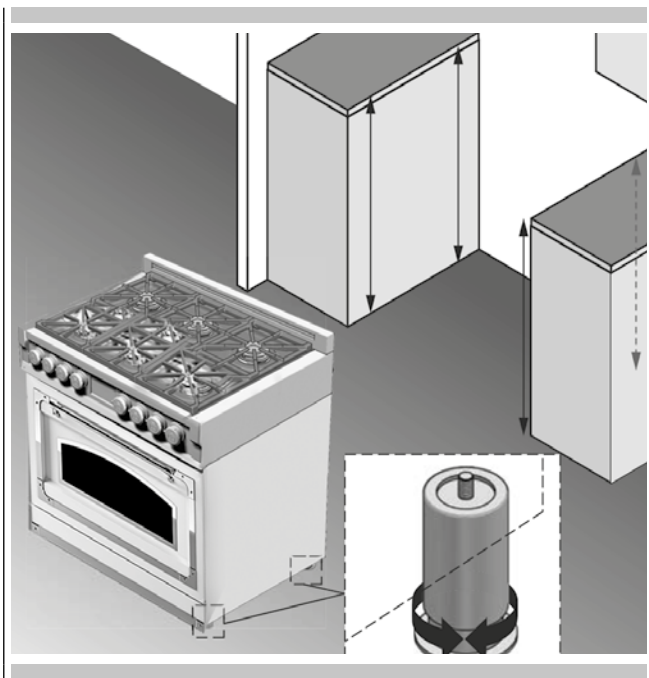
Dopo aver completato le procedure di collegamento di elettricità e gas (vedere le istruzioni incluse), misurare i quattro angoli nell'incasso per verificare che il pavimento sia a livello. Regolare i piedini regolabili all'altezza desiderata e accertarsi che il blocco cottura sia a livello. Ruotare la sezione inferiore di ogni piedino in senso antiorario per alzarlo e in senso orario per abbassarlo.

**IMPORTANTE**

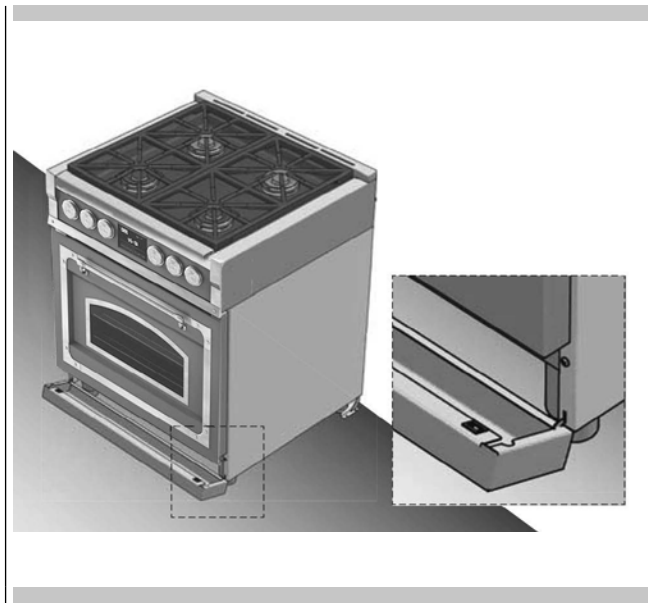
Quando l'unità viene accesa per la prima volta, questa deve portare a termine un test di sicurezza per il blocco della porta. Nel caso in cui le porte siano state rimosse per facilitare lo spostamento del blocco cottura, assicurarsi che queste siano state reinstallate prima di attaccare l'elettrodomestico alla corrente. Non aprire la porta del forno o tentare di utilizzare il forno finché non si ha la certezza che il test sia stato completato correttamente. Aprire / chiudere la porta durante il test potrebbe causare dei danni al meccanismo di blocco. In caso di bisogno, fare riferimento ai manuali di istruzioni per maggiori informazioni.

FASE 9

Accertarsi che il pavimento sia protetto. Inserire l'apparecchio in posizione accertandosi di incastrare la staffa anti-ribaltamento.

**FASE 10**

Posizionare i gancetti nella parte inferiore dello zoccolo negli appositi fori su ciascun lato del telaio, dopodiché ruotare verso l'alto finché i magneti sul lato superiore dello zoccolo non entrano in contatto con essa, in modo da mantenere lo zoccolo fissato in sicurezza.



FAR ESEGUIRE L'ALLACCIAMENTO DEL GAS DA UN TECNICO DI ASSISTENZA O DA UN INSTALLATORE ESPERTO IN DISPOSITIVI A GAS.

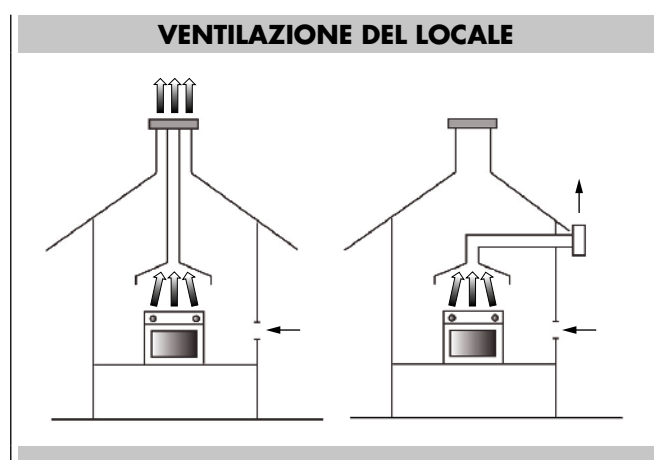
La prova di tenuta sull'apparecchio deve essere eseguita dall'installatore nel rispetto delle istruzioni fornite.

Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)

Fare riferimento alle norme applicabili per quanto riguarda l'installazione, la manutenzione e l'utilizzo di apparecchiature a gas per uso domestico. Sotto è possibile trovare un estratto di queste norme. Fare riferimento alle norme sopra citate per tutte le indicazioni non contenute in questo manuale.

Ubicazione

I prodotti della combustione derivanti dall'utilizzo di elettrodomestici da cucina devono essere smaltiti tramite cappe aspiranti adatte, le quali devono essere collegate a una canna fumaria o a un condotto, o ventilate direttamente all'esterno dell'edificio. In situazioni in cui non sia possibile installare una cappa aspirante, può essere utilizzata una ventola aspirante elettrica installata in una finestra o in un muro esterno, a condizione che vengano soddisfatti tutti i requisiti delle norme di ventilazione; la ventola deve essere accesa ogni qual volta l'elettrodomestico sia in funzione.



Ventilazione del locale

È importante assicurarsi che la stanza in cui siano installati gli elettrodomestici a gas sia adeguatamente ventilata e che tutti gli elettrodomestici ricevano la giusta quantità di aria necessaria alla combustione. Per assicurare un corretto flusso d'aria, potrebbe essere necessario creare delle aperture in base ai seguenti requisiti:

- con un'area in sezione trasversale di 6 cm^2 per kW con un'area in sezione trasversale minima di 100 cm^2 (queste aperture potrebbero anche essere create incrementando lo spazio tra la parte inferiore delle porte e il pavimento);
- devono essere situate nella parte inferiore di una parete esterna, preferibilmente opposta alla parete su cui vengono estratti i prodotti della combustione;

- le posizioni delle aperture devono essere scelte in modo da evitare la possibilità che si ostruiscano e, se installate su pareti esterne, devono essere protette con griglie, reti metalliche, ecc. installate sulla facciata esterna della parete.

Se nel locale viene installato un aspiratore elettrico per la rimozione di aria viziata, le aperture previste per i ricambi d'aria devono consentire un tasso di ventilazione di almeno $35 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata.

Allacciamento gas

Il forno è progettato per funzionare sia con gas naturale (metano) che con gas liquefatto (GPL) e può essere facilmente convertito da un tipo all'altro seguendo le istruzioni riportate nella relativa sezione di questo opuscolo.

L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato da personale qualificato e in conformità con i requisiti.

Se l'elettrodomestico viene utilizzato con bombole di gas (GPL), è necessario utilizzare un regolatore di pressione conforme ai requisiti.

Allacciamento del tubo metallico

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato tramite un tubo rigido saldamente fissato al raccordo "G", o tramite un tubo flessibile a parete continua in acciaio inossidabile conforme con una lunghezza massima di 2 metri.

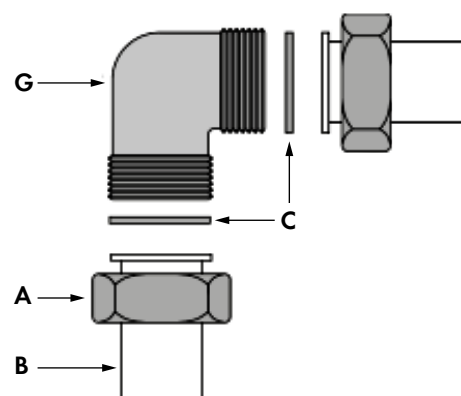
Il raccordo "G" e la guarnizione "C" sono forniti con l'elettrodomestico e sono conformi agli standard.



IMPORTANTE

Utilizzare due chiavi inglesi per ruotare il raccordo "G" nella posizione desiderata. Quando il raccordo è nella posizione desiderata, serrare il dado "A".

ALLACCIAMENTO DEL TUBO METALLICO



IMPORTANTE

Dopo aver collegato l'elettrodomestico alla rete del gas (o alle bombole di gas liquido), VERIFICARE LA PRESENZA DI EVENTUALI PERDITE presso il raccordo con una soluzione di acqua e sapone (non utilizzare in nessun caso una fiamma).

Conversione ad altro tipo di gas

Prima di convertire l'apparecchio per il funzionamento con un diverso tipo di gas, controllare quale tipo di gas è attualmente impostato (etichetta adesiva sull'elettrodomestico (Figura 1 a pagina 3)).

Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica; Per il diametro corretto dell'ugello, fare riferimento alla tabella corrispondente riportata in questo opuscolo.

Tabella degli ugelli

I diametri sono stampati sull'ugello in centesimi di millimetro.

Bruciatore piano cottura 4,50 kW		LP			
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Iniettore anello interno	dimensioni	37	37	34	32
Iniettore anello esterno	dimensioni	98	98	94	90
Consumo		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Tipo di gas		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Pressione gas	mbar	"28...3037"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

Bruciatore piano cottura 4,00 kW		LP			
Portata termica nominale	kW	4,00	4,00	4,00	4,00
Iniettore anello interno	dimensioni	37	37	34	32
Iniettore anello esterno	dimensioni	93	93	89	86
Consumo		291 g/h	291 g/h	291 g/h	291 g/h
Tipo di gas		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Pressione gas	mbar	"28...3037"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

Piastra piano cottura 3,35 kW		LP			
Portata termica nominale	kW	3,35	3,35	3,35	3,35
Iniettore	dimensioni	87	87	82	80
Consumo		244 g/h	244 g/h	244 g/h	244 g/h
Tipo di gas		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Pressione gas	mbar	"28...3037"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

Bruciatore piano cottura 4,50 kW		NG									
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Iniettore anello interno	dimensioni	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Iniettore anello esterno	dimensioni	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumo		429 l/h	429 l/h	429 l/h	488 l/h	498 l/h	498 l/h	429 l/h	498 l/h	595 l/h	523 l/h
Tipo di gas		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pressione gas	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

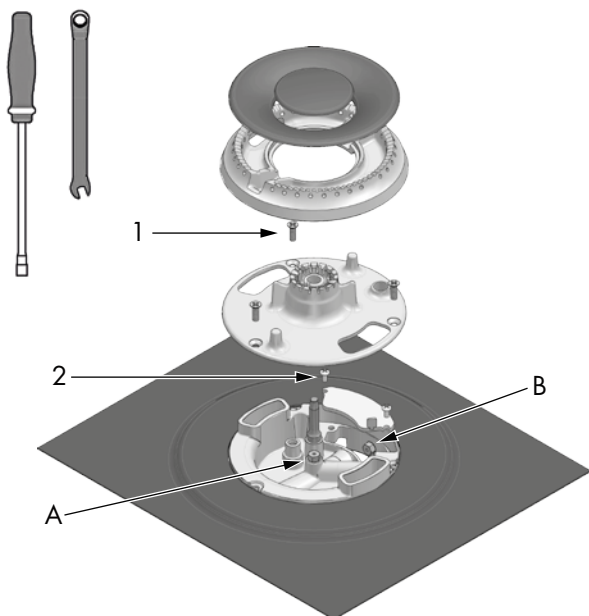
Bruciatore piano cottura 4,00 kW		NG									
Portata termica nominale	kW	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Iniettore anello interno	dimensioni	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Iniettore anello esterno	dimensioni	136	136	136	140	146	146	136	146	187	152
Consumo		381 l/h	381 l/h	381 l/h	433 l/h	443 l/h	443 l/h	381 l/h	381 l/h	529 l/h	464 l/h
Tipo di gas		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pressione gas	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

Bruciatore piano cottura 3,35 kW		NG									
Portata termica nominale	kW	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35
Iniettore	dimensioni	125	125	125	135	140	140	120	135	190	145
Consumo		319 l/h	319 l/h	319 l/h	363 l/h	371 l/h	371 l/h	319 l/h	371 l/h	443 l/h	389 l/h
Tipo di gas		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pressione gas	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

Sostituzione degli iniettori (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)

1. Rimuovere le griglie del piano cottura e i cappucci dei bruciatori.
2. Rimuovere le corone in alluminio.
3. Rimuovere le tre viti dal diffusore (1).
4. Rimuovere le due viti dal tappo dell'iniettore (2).
5. Rimuovere l'iniettore (A) con una chiave fissa da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
6. Rimuovere l'iniettore (B) con una chiave a stella da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
7. Installare gli iniettori forniti insieme all'apparecchio nel rispettivo bruciatore. Gli iniettori hanno piccoli numeri stampati sul lato che corrispondono al diametro dell'orifizio e alla loro corretta posizione sul bruciatore (vedi figure nel capitolo: "Posizione degli iniettori").
8. Ruotare in senso orario per serrare (serrare a una coppia di 15 - 20 pollici/libbra).
9. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso.
10. Conservare gli iniettori rimossi dall'apparecchio per usi futuri.

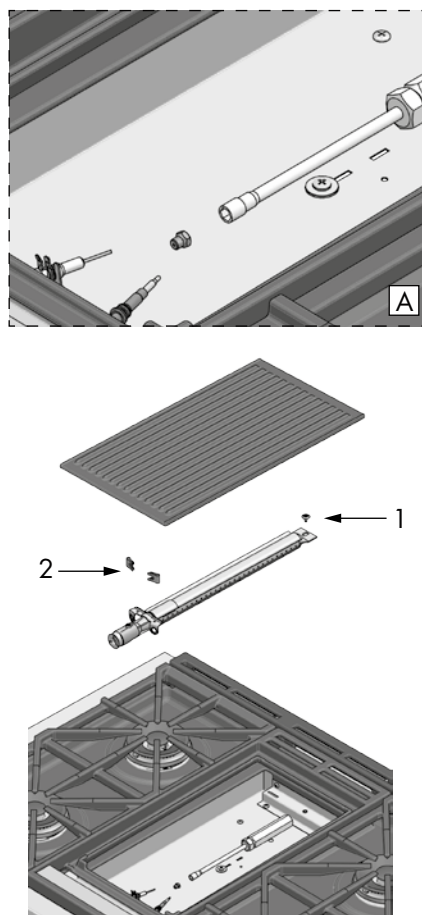
ESPLOSO DEL BRUCIATORE



Sostituzione dell'iniettore (piastra)

1. Rimuovere la piastra.
2. Rimuovere la copertura del bruciatore.
3. Rimuovere la vite di fissaggio del bruciatore (1).
4. Rimuovere le molle (2) dalla termocoppia e dall'iniettore per cambiare il bruciatore.
5. Rimuovere l'iniettore (A) con una chiave fissa da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
6. Installare l'iniettore fornito con l'elettrodomestico. L'iniettore presenta dei piccoli numeri stampati sul lato, questi corrispondono al diametro del foro.
7. Ruotare in senso orario per serrare (serrare a una coppia di 15 - 20 pollici/libbra).
8. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso.
9. Conservare gli iniettori rimossi dall'apparecchio per usi futuri.

ESPLOSO DEL BRUCIATORE



Regolazione fiamma bassa



PERICOLO

Accendere un bruciatore a gas con un fiammifero è pericoloso.

Usare fiammiferi solo in caso di emergenza.

Accendere il fiammifero e avvicinare la fiamma al bruciatore che si desidera accendere. I fiammiferi in legno funzionano meglio.

Premere e ruotare la manopola lentamente.

Accertarsi che si stia ruotando la manopola giusta per il bruciatore che si desidera accendere.

NOTA: Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, rimettere la manopola in posizione neutra e attendere un minuto prima di ritentare.



ATTENZIONE

Usare cautela nel misurare il cono interno della fiamma. Rischio di ustioni.

Questo apparecchio è impostato di fabbrica con la fiamma a un livello medio-basso.

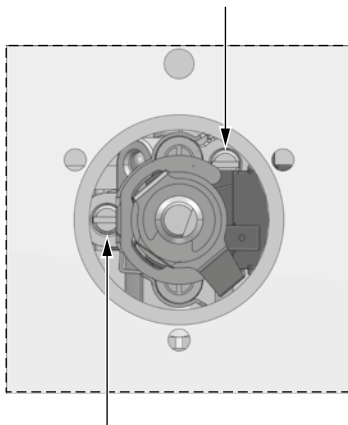
Se si rende necessaria un'ulteriore regolazione, procedere come segue:

Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio:

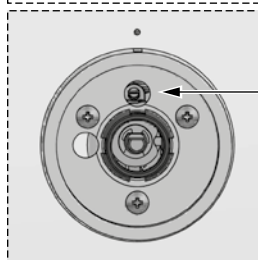
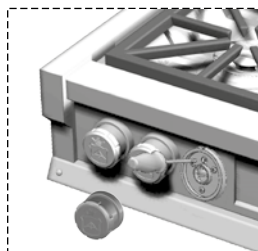
1. Accendere il bruciatore e regolare la manopola su fiamma bassa.
2. Rimuovere la manopola dallo stelo della valvola.
3. Rimuovere la sede della manopola dal pannello di controllo.
4. Inserire un cacciavite sottile nel foro dietro la manopola (A o B) e inserire la lama del cacciavite nella fessura della vite di regolazione.
5. Ruotare la vite di regolazione per impostare le dimensioni della fiamma:
 - in senso orario per ridurre
 - in senso antiorario per aumentare
6. Reinstallare la manopola una volta completata la regolazione.

REGOLAZIONE FIAMMA BASSA

A - FIAMMA PER COTTURE A FUOCO LENTO



B - FIAMMA PRINCIPALE



C - FIAMMA PIASTRA



Se la regolazione è corretta, la fiamma è blu, stabile e ferma e di dimensioni minime.

Si può verificare la regolazione finale ruotando la manopola diverse volte da alto a basso senza spegnere la fiamma.

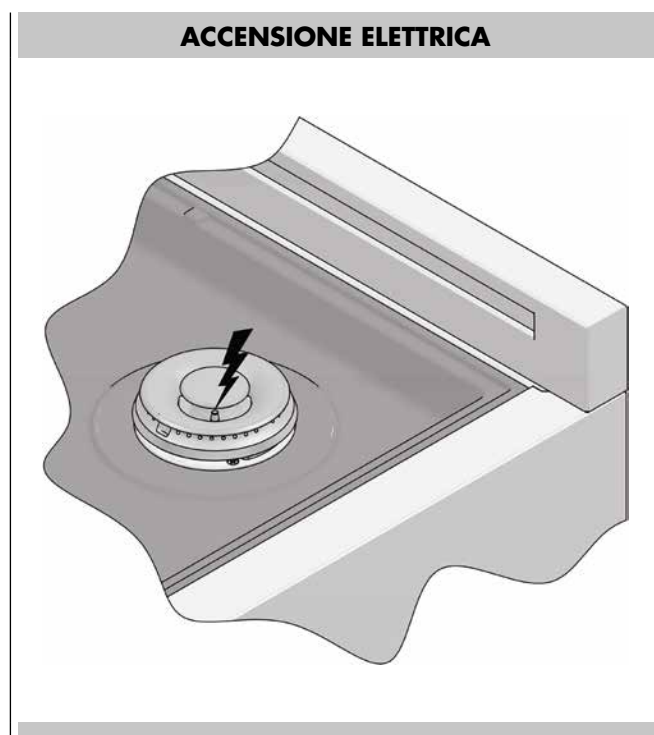
Questa regolazione, con fiamma bassa, darà automaticamente la dimensione corretta della fiamma con l'impostazione a fiamma media.

Una volta completate le fase di conversione, controllare l'aspetto delle fiamme di ognuno dei bruciatori in modalità HI (alta) e LO (bassa), se le fiamme risultano troppo alte o troppo basse, rivedere ogni fase della procedura e assicurarsi di aver eseguito tutto correttamente.

NOTA: Per ottenere la corretta regolazione a fiamma minima con GPL, ruotare in senso orario serrando la/e valvola/e completamente con il cacciavite sottile inserito nel foro dietro la manopola (A e/o B).

Accensione elettrica del gas

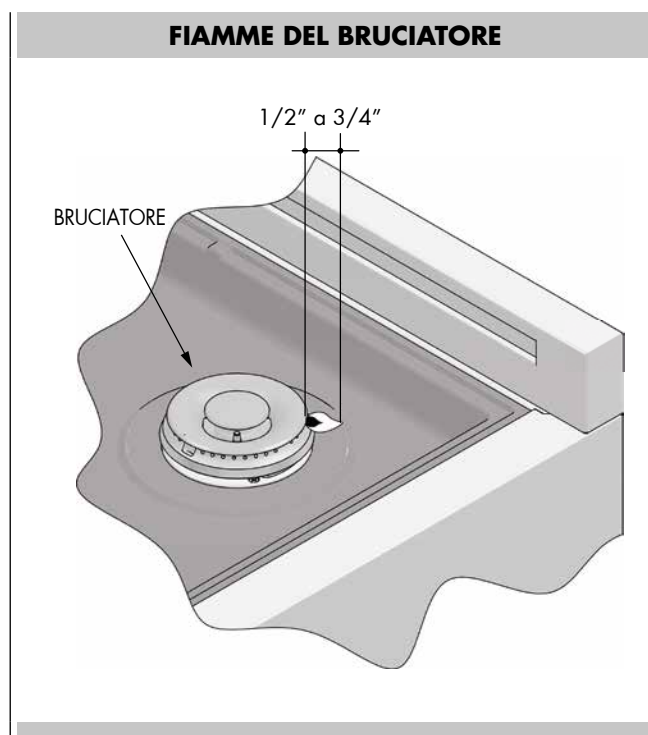
I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore, che ne garantisce l'accensione automatica.



Vedi paragrafo Uso e Manutenzione per una spiegazione più dettagliata.

Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").



POTENZA ASSORBITA	FORNO GRANDE	FORNO PICCOLO
resistenza superiore forno:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
resistenza inferiore forno:	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
elemento circolare (aria calda):	2x1300W 240V or 1x2500W 240V (a seconda del modello)	1x2500W 240V
lampada:	3x25W	2x25W
motore ventola aria calda:	2x44W or 1x44W (a seconda del modello)	1x28W
motore ventola di raffreddamento:	44W	44W
POTENZA MASSIMA ASSORBITA:		(vedere la targhetta)
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:		(vedere la targhetta)

Collegamento del forno alla rete elettrica



ATTENZIONE

L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Il forno è solo per uso domestico.

La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta identificativa posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.

Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore.

La mancata osservanza solleva il costruttore da qualsivoglia responsabilità per eventuali danni a persone o cose.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, un suo tecnico o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un interruttore multipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra.

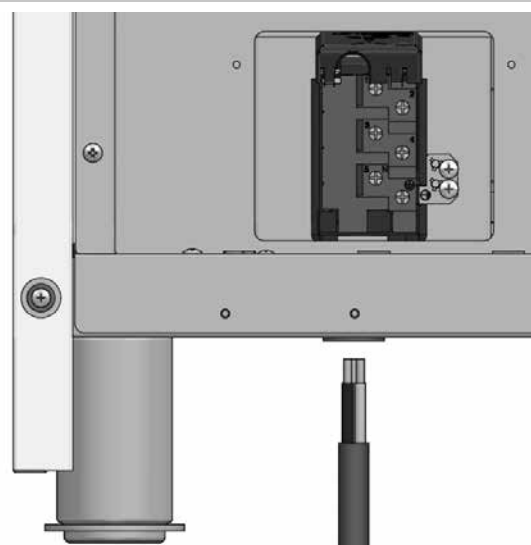
Per il collegamento usare un cavo flessibile ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso qualora sia necessaria manutenzione.

La morsettiera si trova sul retro dell'apparecchio. Se si utilizza un nuovo cavo, farlo passare attraverso il morsetto ed eseguire i collegamenti come illustrato nello schema. Il filo di terra deve essere tagliato più lungo degli altri in modo che sia l'ultimo a staccarsi qualora il cavo venga tirato.

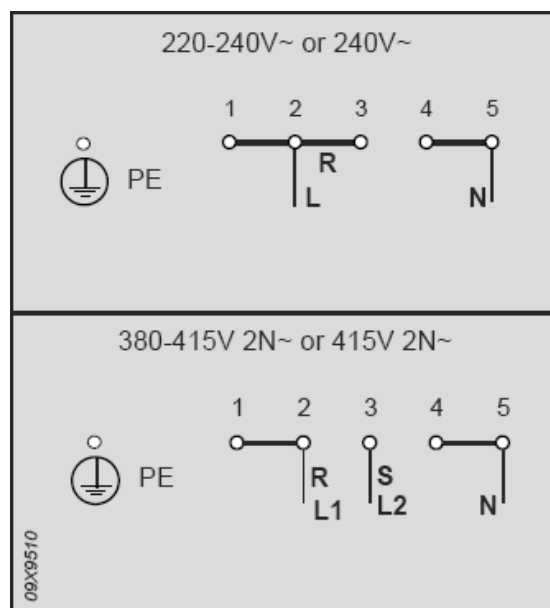
Una volta effettuato il collegamento, serrare il serracavo e chiudere lo sportellino della morsettiera.

TIPI DI CAVO E TIPI DI DIAMETRI MINIMI DEI CAVI E DIAMETRI MINIMI

	220-240 V o 240 V	380-415 V 2N o 415 V 2N
H05RR-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05VV-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05RN-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05V2V2-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²

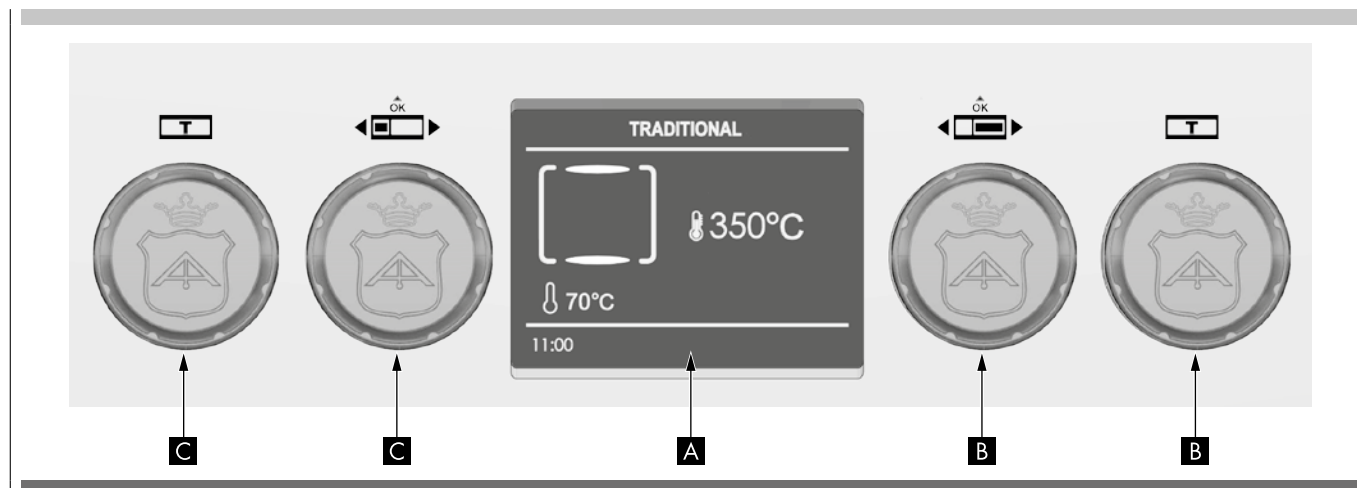


SCHEMA ELETTRICO



Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

- A** - Schermo display
- B** - Manopole di controllo per forno grande
- C** - Manopole di controllo per forno grande



Manopole di comando

Per utilizzare le manopole di controllo, ruotarle a destra/sinistra e premere delicatamente. Il controllo non funzionerà nel caso in cui vengano premute o ruotate più manopole nello stesso momento.

ON/OFF & MANOPOLA DELLA TEMPERATURA



PREMERE ON/OFF: Accende e spegne il forno.

RUOTARE ◀ + : Incrementa la temperatura

RUOTARE ▶ - : Diminuisce la temperatura

MANOPOLA DI FUNZIONE



PREMERE OK: Conferma le impostazioni ed avvia le operazioni di cottura.

PREMERE LIGHT: Accende/spegne la luce del forno solo se premuto durante le operazioni di cottura.

RUOTARE A SINISTRA ◀ : Ruotare per cambiare la schermata visualizzata sul display.

RUOTARE A DESTRA ▶ : Ruotare per cambiare la schermata visualizzata sul display.

RUOTARE SU BACK (2 sec.): Ritorno alla schermata del display precedente.

RUOTARE SU LOCK (2 sec.): Attivazione del comando di blocco porta.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta rimuovere tutto l'imballaggio e i corpi estranei dal forno(i). Qualunque materiale di questo tipo lasciato all'interno potrebbe fondersi o bruciare durante l'utilizzo dell'elettrodomestico.

Codici errore

Questo codice appare in caso il controllo elettrico indichi un guasto. Quando appare l'errore, la funzione corrente viene bloccata. Se il tipo di errore è relativo ad una funzione di sicurezza, il forno diventa inutilizzabile e ogni qualvolta si tenti di avviarlo, appare lo stesso errore (nel cui caso chiamare l'assistenza post-vendita), mentre se l'errore riguarda un guasto minore, dopo averlo riavviato, il forno può essere utilizzato per le funzioni che non includono la parte danneggiata (ad es. un elemento riscaldante).

Segnali acustici

Confermano che il comando è stato ricevuto a seguito della pressione di un tasto.

Indicano inoltre che una funzione a tempo è stata completata (ad es. Timer o Cottura a Tempo). Durante l'esecuzione di una ricetta, un segnale acustico avverte l'utente che il forno è in attesa di istruzioni da parte dell'utente (ad es. inserire il piatto o girarlo).

I segnali acustici segnalano inoltre un guasto del forno.

Blocco Porta

Viene mostrato fisso quando la porta è bloccata. Il simbolo lampeggia quando la sicura si muove al fine di bloccare o sbloccare la porta. Non tentare di aprire la porta in questo momento. La porta può essere aperta quando il simbolo non è più visualizzato. Un lucchetto appare quando la porta è stata bloccata automaticamente a causa della modalità auto-pulente.

Guasto Alimentazione Elettrica

Dopo che ritorna l'alimentazione elettrica al forno, il meccanismo di bloccaggio effettua un test, successivamente vengono mostrati data e ora.

Impostazioni predefinite

Le modalità di cottura selezionano automaticamente una temperatura adatta; quando necessario, questa può essere cambiata.

Numero Codici Guasti F

Tali codici vengono mostrati quando il controllo elettronico rileva un problema nel forno o nell'elettronica.

Il codice errore è registrato nel Registro Errori nel Menù impostazioni. Tale errore può essere comunicato al tecnico dell'assistenza cosicché lui/lei possa comprendere le possibili cause del problema in anticipo.

Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido

Ogni qualvolta viene impostata una modalità cottura e il forno si riscalda, si avvia il preriscaldamento; durante tale periodo, viene mostrata la temperatura corrente insieme all'icona del termometro.

Non appena raggiunge il 100%, il controllo emette un suono di "fine del preriscaldamento" e il valore della temperatura corrente scompare.

Quando è necessario riscaldare il forno rapidamente, è disponibile una modalità di Preriscaldamento Rapido; essa utilizza gli elementi riscaldanti e la ventola di convezione in una maniera specifica al fine di ridurre il più possibile il tempo di riscaldamento. Dopo aver impostato una delle funzioni di cottura per cui è disponibile il preriscaldamento rapido, impostare il valore di temperatura desiderato, dopodiché ruotare la manopola verso destra, dopo essere entrati nel menù delle funzioni, selezionare l'icona  utilizzando la manopola , confermare premendo la manopola di funzione. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, il controllo suona e sia l'"Icona Preriscaldamento Rapido" sia "temperatura corrente" scompaiono. Il forno passa automaticamente alla modalità di cottura desiderata precedentemente impostata: inserire le pietanze.

Timer



ATTENZIONE

Il timer nel vostro forno non accende o spegne l'elettrodomestico; il suo unico scopo è quello di allertarvi tramite il campanello.

Quando volete spegnere il forno in modo automatico, utilizzare la funzione cottura-terminata o cottura ritardata.

NOTA: Premere il tasto OFF non reimposta né interrompe il timer.

1. Selezionare la funzione  e impostare il tempo desiderato utilizzando la manopola di funzione e confermare premendola.
2. Il tempo può essere impostato da 1 minuto a 12 ore e 59 minuti e, quando impostato, il tempo rimanente è sempre visibile nella barra di stato inferiore fino a che il tempo non finisca o venga reimpostato.
3. Per annullare l'impostazione del tempo, è necessario reimpostare il timer premendo la manopola di funzione per 2 secondi quando ci si trova nel menù di impostazione del timer.
4. Il formato del timer è solitamente HR MIN, passando a MIN SEC durante l'ultimo minuto.
5. Una volta finito il tempo impostato, il display mostra 00:00 e verrà emesso il segnale acustico per un minuto o finché non viene premuta la manopola di funzione.

Come preriscaldare il forno

- Preriscaldare il forno quando si utilizzano le modalità Cottura statica, Cottura ventilata e Cottura arrosto ventilata.
- Utilizzare la modalità di Preriscaldamento Rapido quando si desidera un tempo minore per preriscaldare il forno.
- Selezionare una temperatura maggiore non diminuisce il tempo di preriscaldamento.
- Il preriscaldamento è necessario per buoni risultati quando si cuociono al forno dolci, biscotti, pasticcini e pane.
- Preriscaldare aiuterà a rosolare arrosti e a non disperdere i succhi della carne.
- Mettere le griglie da forno in posizione prima di preriscaldare.
- Durante il preriscaldamento, la temperatura di cottura selezionata viene sempre visualizzata.
- Un segnale acustico confermerà che il forno è preriscaldato e la "temperatura rilevata" si spegnerà.

Suggerimenti per il Funzionamento

- Dono posizionare teglie sulla porta del forno aperta.
- Utilizzare le luci interne del forno per vedere le pietanze attraverso il vetro della porta del forno piuttosto che aprire frequentemente la porta.

Utensili

- Le pirofile in vetro assorbono calore. Ridurre la temperatura del forno di 15 C (25 F) se si cuociono cibi all'interno di pirofile in vetro.
- Utilizzare teglie che conferiscano la doratura desiderata. Il tipo di finitura della teglia può aiutare a stabilire il grado di rosolatura che si otterrà.
- Teglie lucide, di metallo liscio o leggermente antiaderenti / anodizzate riflettono il calore, conferendo una rosolatura più leggera e delicata. Dolci e biscotti richiedono questo tipo di utensili.
- I recipienti scuri, dalla superficie irregolare od opachi assorbono il calore e permettono di ottenere una crosta più dorata e croccante. Usare questo tipo di utensili per le torte salate.
- Per croste scure e croccanti, utilizzare utensili di metallo scuro anti-aderenti / anodizzati o scuro, opaco o articoli da forno in vetro. Teglie da forno coibentate possono allungare il tempo di cottura.
- Non cucinare con la teglia vuota in forno, in quanto ciò potrebbe cambiare le prestazioni di cottura.
- Conservare la teglia per grigliare fuori dal forno.

Condensa e temperatura del forno

- È normale che una certa quantità di umidità evapori dalle pietanze durante qualunque processo di cottura. La quantità dipende dall'umidità contenuta nelle pietanze. L'umidità può condensarsi su qualunque superficie più fredda rispetto all'interno del forno, ad esempio il pannello di controllo.
- Il vostro nuovo forno ha un sensore di temperatura elettronico che permette di mantenere una temperatura accurata. Il vostro precedente forno probabilmente era dotato di un termostato meccanico, il quale, nel corso del tempo, si è spostato verso una temperatura più alta. È normale che possiate avere la necessità di adattare le vostre ricette quando cucinate in un nuovo forno.

Cottura al forno ad alta quota

- Quando si cucina ad altitudini elevate, le ricette e i tempi di cottura variano.

Primo utilizzo del forno

Pulire accuratamente il forno con acqua saponata e sciacquare bene.

Utilizzare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura per bruciare ogni traccia di grasso che potrebbe altrimenti creare degli odori sgradevoli durante la cottura.

ATTENZIONE

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno qualora il calore venga trattenuto sotto il foglio.

ATTENZIONE

Assicurarsi di non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

Griglie del forno

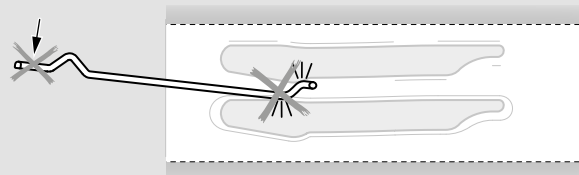
- Il forno ha delle guide per la griglia su sei livelli come mostrato nell'illustrazione a Pagina 3.
- Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 6).
- Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare la griglia.
- Ogni guida è composta da supporti appaiati formati nelle pareti su ogni lato della cavità del forno.
- Assicurarsi sempre di posizionare le griglie del forno prima di accendere il forno. Assicurarsi che le griglie siano allo stesso livello quando sono posizionate. Fare riferimento all'illustrazione a Pagina 3 nel caso in cui si abbiano dubbi riguardo a quale sia il lato frontale della griglia.
- Le griglie sono progettate in modo da bloccarsi quando vengono tirate in avanti fino al loro limite.

ATTENZIONE

Non utilizzare fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno qualora il calore venga trattenuto sotto il foglio.

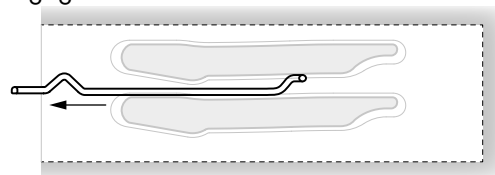
ATTENZIONE

Assicurarsi di non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

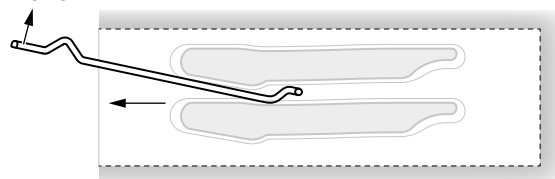


Per rimuovere la griglia dal forno:

1. Tirare la griglia in avanti

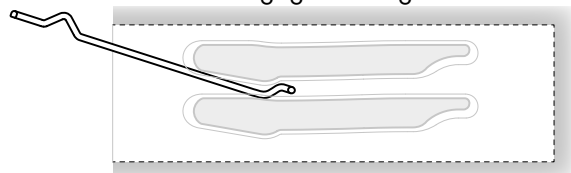


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

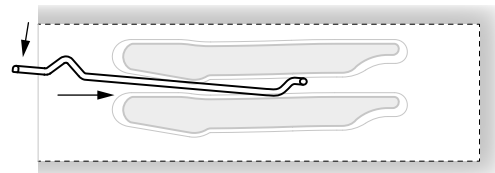


Come riposizionare la griglia nel forno:

1. Sistemare il retro della griglia nelle guide



2. Sollevando la parte anteriore della griglia, far scivolare la griglia fino in fondo mentre si abbassa la parte anteriore



Griglie del Forno Estensibili

- La griglia allungabile consente di accedere più facilmente ai cibi in cottura. Si allunga oltre la griglia piatta standard, portando il cibo più vicino all'utilizzatore.

ATTENZIONE

Quando la griglia è fuori dal forno, i bracci di scorrimento non si bloccano. Potrebbero allungarsi improvvisamente se la griglia viene spostata in modo errato.

I bracci scorrevoli allungabili possono causare lesioni.

La griglia va tenuta o trasportata soltanto afferrandone i lati.

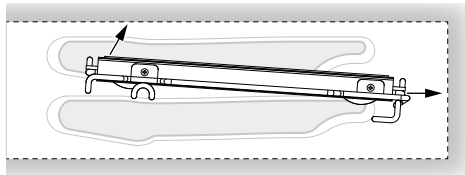
NOTA: Rimuovere sempre la griglia allungabile prima dell'autopulizia del forno.

ATTENZIONE

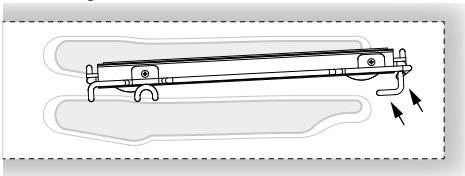
Per evitare ustioni, tirare fuori la griglia completamente e sollevare il contenitore di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce il cibo nel forno o lo si tira fuori da esso.

Per rimuovere la griglia estensibile dal forno:

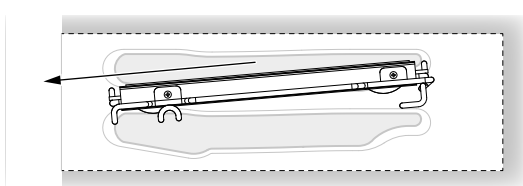
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla fino al rilascio dell'arresto



2. Sollevare il retro della griglia finché il telaio e il fermo non escono dalla guida

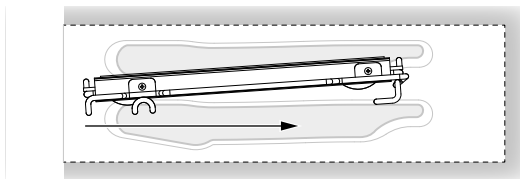


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla

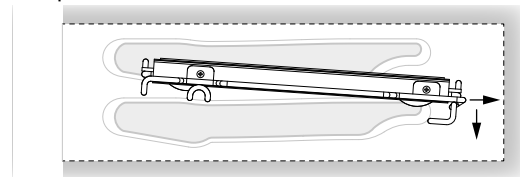


Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:

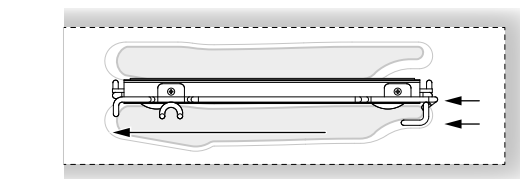
1. Afferrare la griglia saldamente da entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



2. Spingere fino in fondo finché il retro della griglia non scende in posizione.



3. Tirare entrambe le sezioni in avanti finché si attiva l'arresto. La griglia deve essere dritta e piatta, non curva.



Istruzioni per la prima accensione

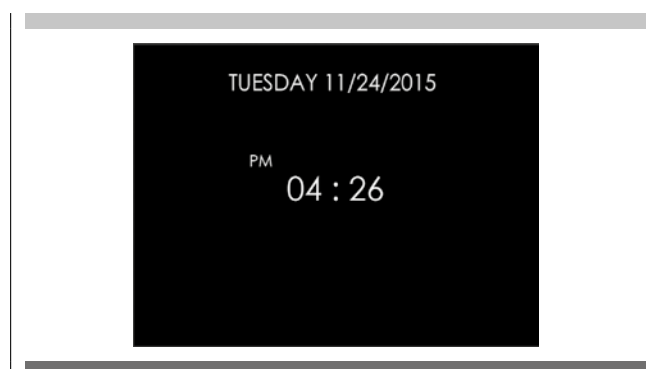
Una volta che il blocco cottura è stato collegato alla corrente elettrica per la prima volta, il controllo si prepara automaticamente per impostare una serie di impostazioni utente, che rimangono immagazzinate in caso di successive accensioni.

NOTA: Sia durante il primo che i successivi collegamenti alla corrente elettrica, il meccanismo di bloccaggio della porta si calibra - **in questa fase, tenere sempre la porta chiusa.**

- Lingua
- Temperatura e Peso
- Ora
- Data

Fare riferimento al paragrafo IMPOSTAZIONI UTENTE per le istruzioni di impostazione.

Dopo aver effettuato le impostazioni utente, il controllo si sposta automaticamente alla schermata "Standby" del display.



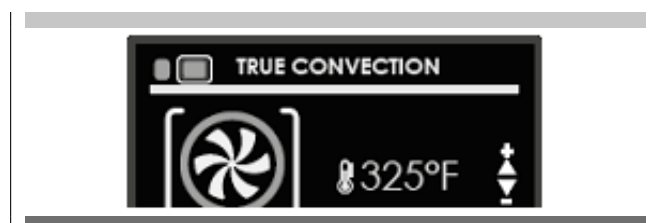
Selezione della cavità forno (Doppio forno)

Una volta acceso l'elettrodomestico, vengono mostrate due icone nell'angolo in alto a sinistra, le quali informano l'utente riguardo alla cavità utilizzata e al suo stato.

- Il colore ROSSO indica che la cavità del forno è ACCESA (FUNZIONE ATTIVA).
- Il colore BIANCO indica che la cavità del forno è ACCESA (FUNZIONE NON ATTIVA).
- Il colore GRIGIO indica che la cavità del forno è SPENTA.
- La cornice identifica il forno selezionato (MOSTRATO SUL DISPLAY).

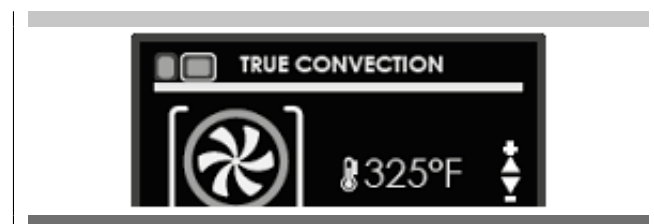
ESEMPIO 1

Forno GRANDE: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / selezionato)
Forno PICCOLO: Icona GRIGIA - SPENTA (non selezionato)



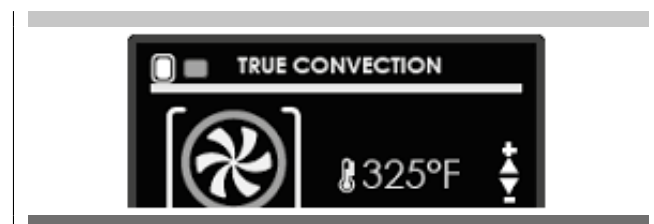
ESEMPIO 2

Forno GRANDE: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / selezionato)
Forno PICCOLO: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / non selezionato)



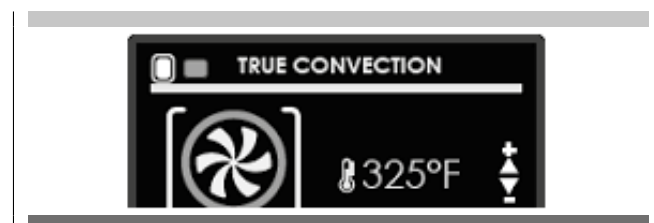
ESEMPIO 3

Forno GRANDE: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / non selezionato)
Forno PICCOLO: Icona BIANCA - ACCESA (non attivo / selezionato)



ESEMPIO 4

Forno GRANDE: Icona GRIGIA - SPENTA (non selezionato)
Forno PICCOLO: Icona BIANCA - ACCESA (non attivo / selezionato)



NOTA: Premere la manopola [ON/OFF] per accendere il forno e premerla di nuovo per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

Per selezionare la cavità del forno, premere la relativa manopola di funzione per 2 secondi.

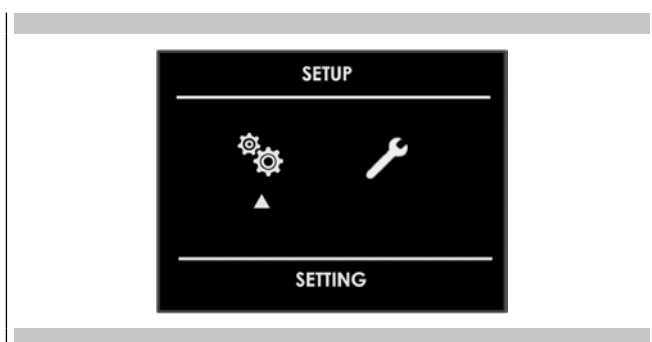
Se una cavità del forno è SPENTA e selezionata mentre l'altra è ACCESA, viene visualizzata un'icona sul display ad indicare che la cavità non selezionata è attiva.



Quando il forno è acceso, selezionare l'icona  e confermare con la manopola di funzione per entrare nel menù IMPOSTAZIONI. Questo menù consente di personalizzare le impostazioni del proprio forno. Per accedervi, non devono essere in corso cotture o funzioni temporizzate.

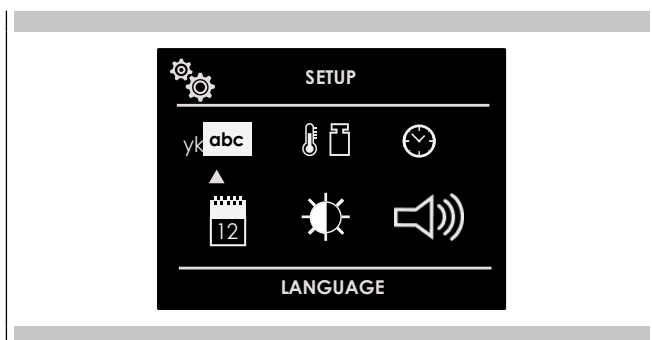
NOTA: Il Menù impostazioni non può mai essere impostato se una qualunque funzione a tempo è già impostata: cancellare prima qualunque funzione a tempo attiva.

1. Ruotare la manopola di funzione per selezionare il sottomenù e confermare premendo la manopola di funzione.



2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:

Ruotare la manopola di funzione per selezionare le impostazioni o per cambiare il sottomenù visualizzato tra i sei disponibili, confermare premendo la manopola di funzione.



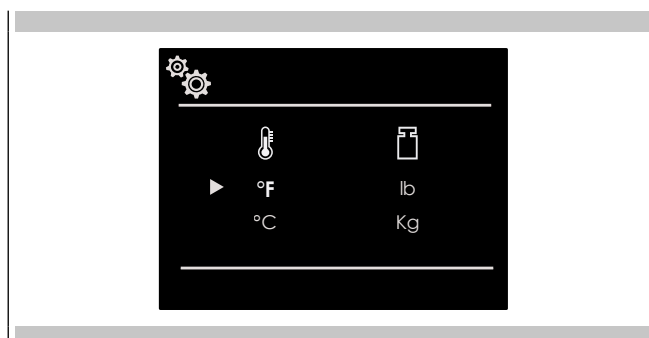
Lingua

Ruotare la manopola di funzione per selezionare una lingua tra quelle disponibili e confermare premendo la manopola di funzione.



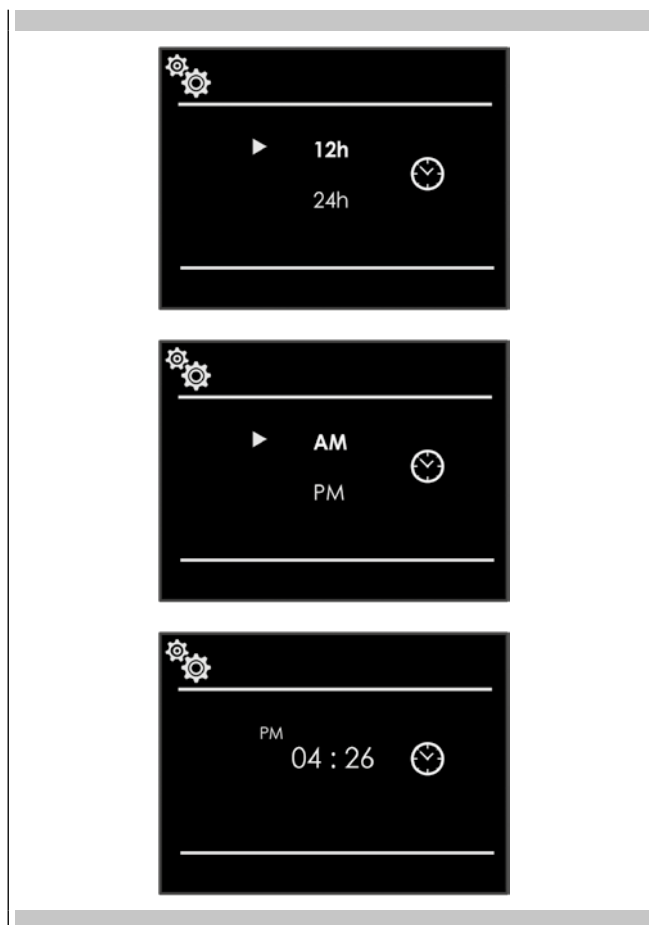
Temperatura e Peso

Ruotare la manopola di funzione per selezionare una delle due opzioni di temperatura "C/ F" o di peso "Kg/lb" e confermare premendo la manopola di funzione.



Ora

Ruotare la manopola di funzione per selezionare il formato dell'ora tra le opzioni "12h AM/PM" o "24h", confermare premendo la manopola di funzione. Successivamente, impostare l'ora seguendo la medesima procedura.



Data

Ruotare la manopola di funzione per selezionare il formato della data tra le opzioni "D.M.Y. (Giorno Mese Anno) – Y.M.D. (Anno Mese Giornata) – M.D.Y. (Mese Giornata Anno)" e confermare premendo la manopola di funzione.



Segnale acustico

Ruotare la manopola di funzione per selezionare il volume del segnale acustico e confermare premendo la manopola di funzione.



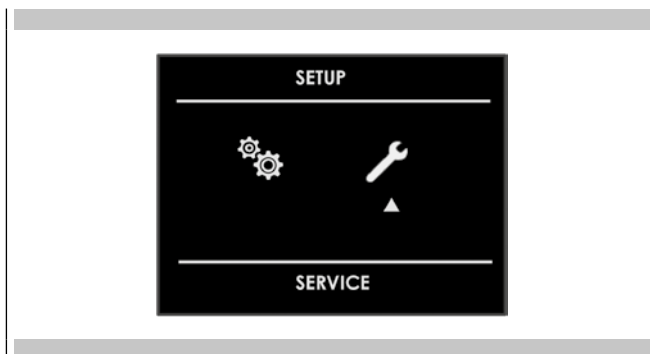
Luminosità

Ruotare la manopola di funzione per scegliere l'impostazione di luminosità e per cambiare tra ON e STANDBY, dopodiché, ruotando la manopola di funzione, selezionare il grado di luminosità desiderato e confermare premendo la manopola di funzione.



Quando il forno è acceso, selezionare l'icona  e confermare con la manopola di funzione per entrare nel menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di impostare una serie di parametri o funzioni speciali. Permette inoltre di accedere alla lista eventi errore.

1. Premere la manopola di funzione per selezionare il sottomenù e confermare premendo la manopola di funzione.



2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:
Premere la manopola di funzione per selezionare l'oggetto da impostare o da visualizzare tra i tre disponibili, confermare premendo la manopola di funzione.



Registro Eventi

Il menù permette di controllare qualunque errore registrato. Tali codici possono essere notificati al servizio di assistenza post-vendita.



Demo

Lo scopo di questa funzione è impostare la modalità DEMO, la quale rende il forno inutilizzabile per la cucina, ma esegue automaticamente una dimostrazione di tutte le funzionalità del forno.

1. Premere la manopola di funzione per selezionare e attivare la funzione.
2. Confermare premendo la manopola di funzione.
3. Premere la manopola [ON/OFF].

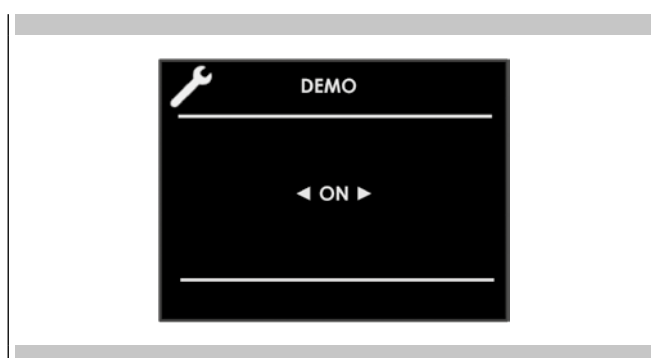
Dopo circa 30 secondi il forno inizia a funzionare in tale modalità.

Per interrompere temporaneamente la funzione DEMO, tenere premuta una qualunque manopola per qualche secondo finché il forno non entra in modalità standby.

Per riattivarla, premere la manopola [ON/OFF].

Per disabilitare la funzione, accedere alla schermata DEMO e impostarla su OFF. Confermare premendo la manopola di funzione.

NOTA Una volta impostata, la funzione rimane abilitata anche se il forno è disconnesso dall'alimentazione elettrica.



Accendere e spegnere il forno



IMPORTANTE

- Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che le parti interne del forno non si siano raffreddate.

Premere la manopola [ON/OFF] per accendere il forno e premerla di nuovo per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

Per selezionare la cavità del forno, premere la relativa manopola di funzione per 2 secondi.

Selezionare la modalità di cottura



IMPORTANTE

- Non lasciare la porta aperta per lungo tempo durante la cottura.
- La porta deve essere tenuta chiusa durante le funzioni di COTTURA GRILL.
- Posizionare il grill o i grill sul livello appropriato.

Funzioni	
	COTTURA INFERIORE
	COTTURA
	COTTURA CIRCOLARE VENTILATA
	COTTURA COTTURA
	COTTURA COTTURA INFERIORE
	COTTURA INFERIORE ECO
	GRILL
	COTTURA VENTILATO INFERIORE
	COTTURA GRILL
	PIZZA
	CLASSIC PIZZA (Su alcuni modelli)

Funzioni



SCONGELAMENTO



ESSICCARRE



MANTENERE IN CALDO



MANTENERE IN CALDO PLUS



SABBATH (Su alcuni modelli)



AUTO-PULIZIA

Selezionare la modalità di cottura adeguata in base al cibo che si desidera cucinare utilizzando la manopola di funzione e confermare premendola.

Cambiare la modalità di cottura

Per modificare la modalità di cottura mentre il forno è in funzione, ruotare la manopola su [BACK] per 2 secondi. A questo punto potrà essere selezionata un'altra modalità di cottura tra quelle disponibili premendo la manopola di funzione.

Cambiare la temperatura



IMPORTANTE

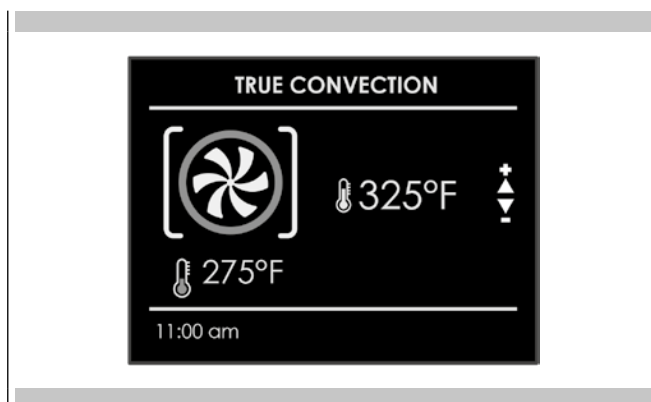
- La funzione COTTURA GRILL funziona su tutti i livelli. Non si può impostare nessuna temperatura in quanto lavora a cicli fissi secondo il livello impostato da L1 a L5.
- La temperatura massima della funzione COTTURA GRILL è limitata in base al livello impostato.
- In tutte le modalità di cottura in cui la temperatura è fissa, essa non viene mostrata sullo schermo.
- Alla fine di una funzione, lo schermo mostra la temperatura residua interna dalla schermata di standby.

1. È possibile modificare la temperatura dalla schermata recante le modalità di cottura utilizzando la manopola di temperatura.
2. Una volta iniziata la cottura, la temperatura può essere modificata in ogni caso e in ogni momento utilizzando la manopola di temperatura.

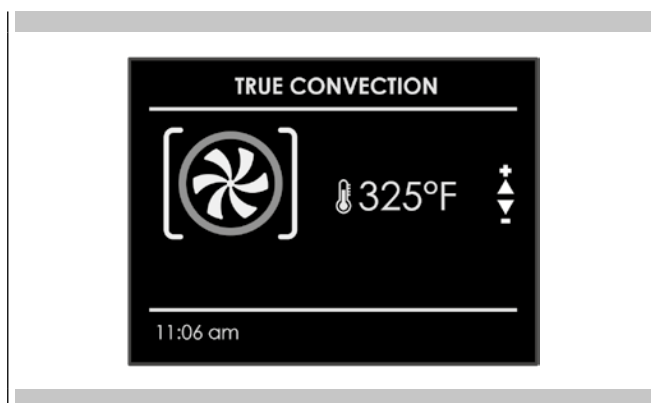
MODALITÀ DI COTTURA	ICONA	PRERISCAL- DAMENTO RAPIDO	SONDA TERMICA CARNE	Min.	TEMPERATURA Preimpostare	Max.
SCONGELAMENTO				***	***	***
ESSICCARE				120 F (50 C)	140 F (60 C)	160 F (70 C)
MANTENERE IN CALDO				85 F (30 C)	105 F (40 C)	120 F (50 C)
MANTENERE IN CALDO PLUS				130 F (55 C)	165 F (75 C)	210 F (100 C)
COTTURA INFERIORE		⌞		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
COTTURA		⌞		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
COTTURA INFERIORE ECO				165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA		⌞		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
PIZZA		⌞		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
COTTURA VENTILATA		⌞		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
GRILL VENTILATO		⌞		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
COTTURA INFERIORE VENTILATA		⌞		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
COTTURA GRILL VENTILATO		⌞		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
BROILL1					375 F (190 C)	
BROILL2					400 F (205 C)	
BROILL3					430 F (220 C)	
BROILL4					450 F (235 C)	
BROILL5					480 F (250 C)	
CLASSIC PIZZA (se presente)					650 F (345 C)	
SABBATH (se presente)					140 F (60 C)	
AUTO-PULIZIA					860 F (460 C)	

Fase di preriscaldamento

Mentre il forno è in fase di preriscaldamento, la temperatura corrente viene mostrata sotto l'icona della modalità di cottura.



Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e la temperatura corrente scompare.



Eco

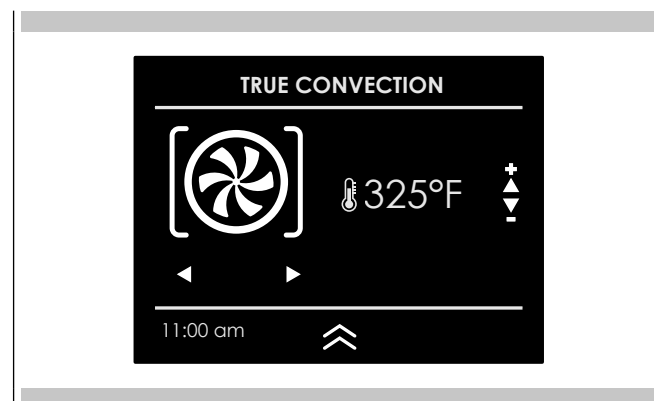
Tale modalità è intesa per il risparmio energetico. Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni. Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta. Non è raccomandato per carichi pesanti, quali grandi porzioni o preparazioni di pasti di grandi dimensioni.

Preriscaldamento Rapido

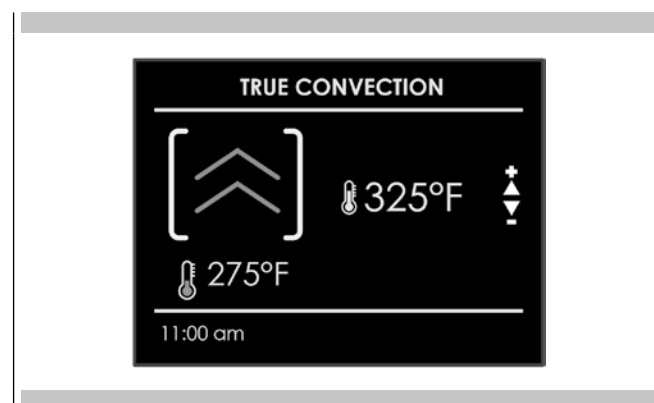
La funzione PRERISCALDAMENTO RAPIDO permette di raggiungere la temperatura desiderata più velocemente rispetto al preriscaldamento standard. La funzione può essere abilitata per tutte le modalità di cottura nei gruppi COTTURA INFERIORE (ad eccezione di Sabbath e ECO), VENTILATA e PIZZA.

Per selezionare PRERISCALDAMENTO RAPIDO:

1. Selezionare e avviare la modalità di cottura, dopodiché ruotare la manopola verso DESTRA.
2. Una volta entrati nel menù delle funzioni, selezionare l'icona  tramite la manopola   e confermare premendo la manopola di funzione. Il simbolo  appare nella parte più in basso dello schermo.



3. La schermata del display mostra l'icona delle funzioni attive fino a che non viene raggiunta la temperatura impostata. Successivamente la funzione passa in automatico alla modalità di cottura selezionata.



Utilizzo delle luci del forno

Una singola pressione della manopola di funzione attiva le luci

solo durante un'operazione di cottura.

Le luci del forno si accendono automaticamente quando la porta è aperta. Quando viene utilizzato un forno, le luci si accendono automaticamente all'avvio di una modalità di cottura.

Le luci del forno si spegneranno automaticamente quando una modalità di cottura viene cancellata.

NOTA: Le luci non funzionano durante la modalità Auto-Pulizia.

NOTA: Una volta accese, le luci si spengono automaticamente dopo 3 minuti. Per riaccenderle, premere la manopola di funzione o aprire la porta.

Assicurarsi che data e ora siano impostate correttamente.
La modalità temporizzata spegne il forno alla fine del tempo di cottura.

ATTENZIONE

Non lasciare mai alimenti nel forno per più di un'ora prima e dopo la cottura.
Ciò potrebbe causare il deterioramento delle pietanze stesse.

NOTA Le funzioni temporizzate non possono essere utilizzate se la sonda termica carne è accesa. Il tempo di cottura massimo che può essere impostato è 12 h.

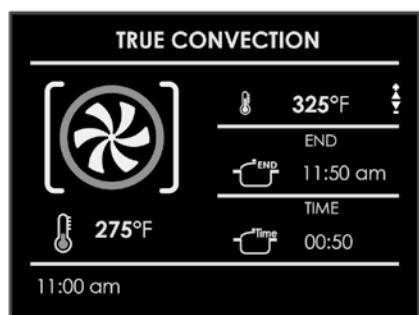
Tempo di Cottura

Utilizzare la funzione "Tempo di Cottura" per far funzionare il forno per un determinato periodo di tempo. Il forno si avvia immediatamente e si spegne automaticamente una volta che il tempo è terminato.

Come impostare una Modalità Temporizzata

1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
2. Ci sono due modi di impostare la funzione.
 - a) Selezionare  per impostare la durata e premere la manopola di funzione.
 - b) Selezionare  per impostare il tempo di arresto e premere la manopola di funzione.
3. Dopo aver selezionato una delle due opzioni sopra citate, impostare il tempo tramite la manopola di funzione e confermare premendo la manopola di funzione.
4. Dopo aver premuto la manopola di funzione, inizia la cottura e le informazioni relative al tempo di cottura vengono visualizzate nella schermata.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Tempo di cottura
- Fine del tempo di cottura



5. Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per modificare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, ruotare la manopola di funzione su [LOCK] e immettere il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente la manopola di funzione.

Ora di Arresto

Utilizzare la funzione "Ora di Arresto" per ritardare l'avvio della cottura temporizzata. Inserire l'ora di arresto della cottura e il forno calcolerà in automatico l'ora di avvio. Il forno si accende e si spegne automaticamente.

Come ritardare l'inizio della Modalità Temporizzata

1. Prima di tutto impostare il tempo di cottura richiesto come indicato nel paragrafo "TEMPO DI COTTURA".
2. Selezionare  per impostare il tempo di arresto e premere la manopola di funzione.
3. Impostare il tempo di arresto della cottura tramite la manopola di funzione e confermare premendo la manopola di funzione.
4. Dopo aver premuto la manopola di funzione, la funzione viene posta in standby e sullo schermo vengono mostrati i dettagli della cottura rimandata.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Ora di arresto cottura
- Tempo di cottura



- Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per modificare il tempo di cottura e di arresto mentre il forno è in funzione, ruotare la manopola di funzione su [LOCK] e immettere il nuovo tempo di arresto cottura prima di premere nuovamente la manopola di funzione.

Quando vengono cotti arrostiti, bistecche o pollame, questa è il modo migliore per vedere quando la pietanza è adeguatamente cotta.

In via opzionale, questo forno è provvisto della funzione sonda carne per controllare la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.

Quando viene utilizzata la sonda, il forno controlla automaticamente il tempo di cottura.

NOTA: la sonda termica per alimenti è un accessorio disponibile solo in alcune versioni del prodotto.

La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.

La sonda termica per alimenti è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura.

La carne, ad esempio, può sembrare cotta all'esterno, ma all'interno può essere ancora rosa!

La temperatura raggiunta dagli alimenti durante la cottura è strettamente connessa con problemi di salute e igiene. I batteri possono essere contenuti i qualsivoglia tipo di carne, pollame, pesce, così come nelle uova crude.

Alcuni tipi di batteri fanno andare a male il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureo, possono nuocere gravemente alla salute. I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4,4° fino a 60°C. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.

Per evitare la moltiplicazione dei batteri, è necessario prendere le seguenti misure:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma sempre in frigo oppure in forno utilizzando l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame subito prima di mangiarlo. Non acquistare mai pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto quando si intende mangiarlo entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente.
- Usare una sonda per alimenti per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm, in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura.
- I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella.
- Evitare di interrompere il processo di cottura, ad esempio, cuocendo parzialmente gli alimenti, conservandoli e finendoli di cuocere successivamente. Tale sequenza incoraggia la crescita di batteri grazie alle temperature "calde" raggiunte all'interno delle pietanze.
- Arrostiti la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165 C.

NB: Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.

In ogni caso, raccomandiamo la consultazione della seguente tabella presa dal Database della National Food Safety (USA).

Alimento	Temperatura interna minima
Macinati	
Hamburger	71 C
Manzo, vitello, agnello, maiale	74 C
Pollo, tacchino	74 C
Manzo, vitello, agnello	
Arrosti e bistecche:	
Al sangue	La temperatura per la cottura al sangue non viene riportata dal NFSD perché non sicura dal punto di vista sanitario.
Poco cotta	63 C
Media	71 C
Ben cotta	77 C
Maiale	
Bracirole, arrostiti, costolette:	
Media	71 C
Ben cotta	77 C
Prosciutto fresco	71 C
Salsicce fresche	71 C
Pollame	
Pollo intero o a pezzi	82 C
Anatra	82 C
Tacchino intero (non ripieno)	82 C
Petto di tacchino	77 C

⚠ ATTENZIONE

- Per evitare ustioni, utilizzare un guanto da cucina per rimuovere la sonda termica carne quando il forno è caldo.
- Rimuovere sempre la sonda utilizzando l'impugnatura. Se rimossa utilizzando il cavo, potrebbe danneggiarsi.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente scongelati quando viene inserita la sonda termica. Altrimenti potrebbe danneggiarsi.

NOTA La sonda termica carne non è abilitata per tutte le funzioni (funzione sonda termica carne non disponibile nemmeno per Ricette). Se inserita durante una di queste funzioni, appare un messaggio di rimozione della sonda termica sullo schermo.

Se la sonda termica carne viene accidentalmente rimossa durante il funzionamento, compare un messaggio di avvertimento sullo schermo.

La temperatura della sonda termica può essere impostata tra 104 F e 212 F (40 C - 100 C).

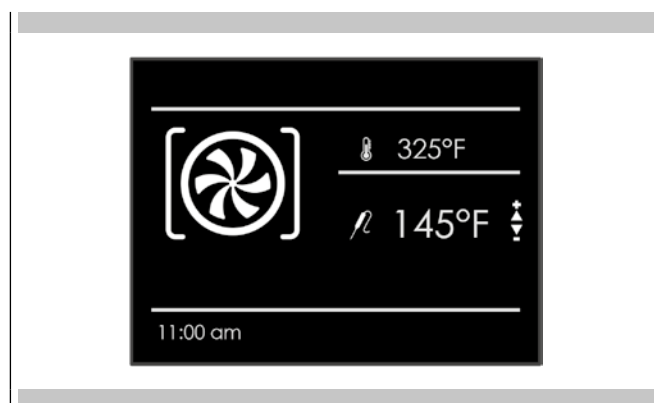
Il forno conserva l'ultima temperatura impostata dall'utente.

Inserire la punta della sonda termica nella parte centrale e più spessa della carne.

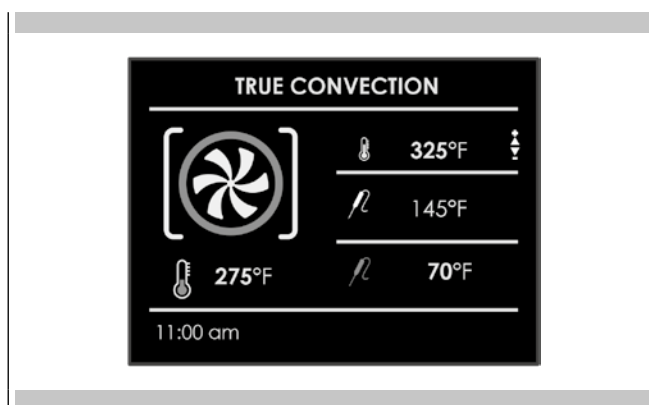
Assicurarsi che la sonda termica non sia a contatto con grasso, ossa, parti del forno o dei contenitori.

Quando inserita, la sonda termica carne viene automaticamente riconosciuta e appare l'icona  sullo schermo.

Quando una modalità di cottura viene avviata con la sonda termica inserita, compare automaticamente la schermata del display per impostare la funzione.



1. Impostare la temperatura della sonda richiesta tramite la manopola di temperatura.



2. Dopo aver premuto la manopola di funzione, inizia il processo di cottura e vengono visualizzati tutti i dettagli di cottura relativi alla sonda sullo schermo.

- Modalità di cottura
- Temperatura forno
- Impostazione temperatura sonda termica
- Temperatura corrente sonda

Una volta che la temperatura della sonda impostata viene raggiunta, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

NOTA: Una volta iniziata la cottura, la temperatura del forno può essere modificata in ogni caso e in ogni momento utilizzando la manopola di temperatura.

Per cambiare la temperatura della sonda, ruotare la manopola di funzione su [BACK] per 2 secondi, dopodiché selezionare nuovamente la funzione di cottura e cambiare il valore di temperatura.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Arrosto

Arrostire è cuocere con aria riscaldata. Sia gli elementi superiori che inferiori nel forno vengono utilizzati per riscaldare l'aria, ma non viene utilizzata la ventola per far circolare l'aria.

Seguire la ricetta o le indicazioni per cibi precotti per le temperature, tempi e posizione griglia. Il tempo di cottura arrosto varia con la temperatura degli ingredienti e le dimensioni, forma e finitura degli utensili per la cottura al forno.

Linee guida generali

- Per risultati migliori, cuocere le pietanze al forno su un solo ripiano con almeno 2,5 - 3cm (1" - 1 1/2") di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando si seleziona la modalità cottura al forno.
- Controllare il grado di cottura non appena possibile.
- Usare recipienti di cottura in metallo (con o senza rivestimento antiaderente), vetro termoresistente, vetroceramica, ceramica o altri strumenti idonei per la cottura al forno.
- Quando si utilizza vetro resistente al calore, ridurre la temperatura raccomandata di 15 C (25 F).
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o stampi da forno.
- Le teglie in metallo scuro o con rivestimento antiaderente cuociono più in fretta con una maggiore rosolatura. Le teglie da forno coibentate allungano leggermente il tempo di cottura per la maggior parte dei cibi.
- Non utilizzare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per coprire le parti del forno. L'alluminio è un ottimo termoisolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e potrebbe danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta come ripiano dove poggiare le teglie.
- A pagina 68 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata

- Ridurre la temperatura della ricetta per cottura al forno di 25 F (15 C).
- Per risultati migliori, le pietanze devono essere cotte scoperte e in teglie con bordi bassi, in modo da sfruttare al meglio la circolazione dell'aria. Utilizzare teglie di alluminio lucido per risultati migliori salvo diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 15 C (25 F) quando si utilizzano pirofile di vetro resistente al calore per una diminuzione totale di 30 C (50 F).
- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Notare che le pietanze potrebbero dorarsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza delle pietanze da cuocere.
- La maggior parte degli arrosti cuoce estremamente bene con cottura ventilata. Non provare a convertire ricette quali creme, quiches, torta di zucca o cheesecake che non traggono alcun beneficio dal processo di riscaldamento ventilato. Utilizzare la modalità di Cottura Statica standard per questo tipo di pietanze.

- La cottura su più griglie per prodotti da forno viene effettuata su griglie in posizione 1, 2, 3 e 4. Tutti e quattro le griglie possono essere utilizzate per dolcetti, biscotti e aperitivi.

- Cottura al forno su 2 griglie Usare le posizioni 1 e 3.
- Quando si cuoce al forno una torta a quattro strati nello stesso momento, distribuire le teglie cosicché una teglia non sia direttamente sopra l'altra. Per risultati migliori, posizionare i dolci nella parte anteriore della griglia superiore e nella parte posteriore della griglia inferiore (Vedere il grafico a destra). Lasciare uno spazio di 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) intorno alla teglia.
- Convertire le vostre ricette può essere facile. Scegliere una ricetta che può funzionare bene in cottura ventilata.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura se necessario. Potrebbero essere necessari alcuni tentativi prima di ottenere dei risultati perfetti. Annotare le tecniche sperimentate per la volta successiva che si vorrà preparare la ricetta usando la cottura ventilata.
- Suggerimenti per Risoluzione di Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina 68.

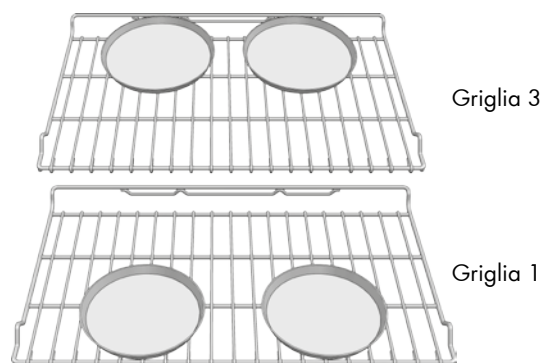
Alimenti adatti per la cottura ventilata:

Aperitivi Biscotti Dolcetti da Caffè
Dolcetti (da 2 a 4 griglie) Pane al Lievito fresco
Bigné
Muffin
Stufati e Antipasti
Prodotti da Forno (posizione griglia 1, 2, 3)
Prodotti Lievitati ad Aria (Soufflé, Dolci con Top di Meringa, Torta Paradiso, Torta Chiffon)

POSIZIONE GRIGLIA



POSIZIONAMENTO TEGLIE SU PIÙ GRIGLIE



Suggerimenti ricette facili e veloci

Conversione da COTTURA STATICA standard a COTTURA VENTILATA:

Ridurre la temperatura di 25 F (15 C).

Usare lo stesso tempo di cottura della modalità statica se inferiore a 10 - 15 minuti.

La cottura degli alimenti con un tempo di cottura inferiore a 30 minuti va controllata 5 minuti prima di quanto indicato nella ricetta con cottura normale.

Se si cuoce la pietanza per più di 40 - 45 minuti, il tempo di cottura va ridotto del 25%.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata

- Non preriscaldare per la Cottura Ventilata
- Cuocere in una teglia con bordi bassi e scoperta.
- Quando si cuociono arrosto polli o tacchini interi, cucirne le ali dietro la schiena e legare le zampe non troppo strette con dello spago da cucina.
- Utilizzare la teglia doppia per la cottura arrosto scoperta.
- Utilizzare la sonda termica o un termometro per carne per determinare la cottura interna alla temperatura "FINALE".
- Ricontrollare la temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro da carne in un altro punto.
- Volatili di grandi dimensioni potrebbero aver bisogno di essere coperti con foglio di alluminio (e fatti rosolare in padella) durante una parte del tempo di cottura arrosto per prevenire una eccessiva doratura.

Suggerimenti ricette facili e veloci

Convertire dalla **COTTURA INFERIORE** standard alla **COTTURA ARROSTO VENTILATA**:

- Le temperature non devono essere abbassate.
- Arrosti, grandi tagli di carne e pollame in generale necessitano del 10-20% in meno del tempo di cottura. Controllare in anticipo la cottura.
- Stufati o brasati cotti al forno coperti durante la **COTTURA VENTILATA** cuociono all'incirca nello stesso tempo.
- Per motivi igienico-sanitari, la temperatura minima per pollame ripieno è 165 F (75 C).
- Dopo aver rimosso il prodotto dal forno, appoggiarvi sopra un foglio di alluminio per 10 - 15 minuti prima di tagliare se necessario per aumentare la temperatura finale delle pietanze di 5 - 10 F (3 - 6 C).

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia Ventilata

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
 - Utilizzare la Cottura Grill Ventilato con la porta del forno chiusa.
 - Non preriscaldare il forno.
 - Utilizzare la teglia doppia.
 - Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura alla griglia ventilata).
- I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura Grill con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno per 5 minuti prima dell'uso.
- Utilizzare la teglia doppia.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura alla griglia ventilata).

I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata sono approssimativi e potrebbero variare leggermente. I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Suggerimenti e Tecniche per Essicare

L'essiccazione può essere effettuata utilizzando la modalità Essiccatore.

Viene utilizzata una temperatura più bassa e l'aria riscaldata in circolo rimuove lentamente l'umidità per la conservazione degli alimenti.

La temperatura della modalità Essiccatore è pre-programmata a 140 F (60 C).

Le temperature disponibili nella modalità Essiccatore vanno da 120 F (50 C) a 160 F (70 C).

Più griglie posso essere utilizzate contemporaneamente.

Alcuni alimenti richiedono fino a 14-15 ore di tempo per essiccarsi completamente.

Consultare un libro sulla conservazione degli alimenti per gli specifici tempi e la gestione dei diversi alimenti.

Questa modalità è adatta a diversi tipi di frutta, verdura, erbe aromatiche e carni tagliate a strisciole.

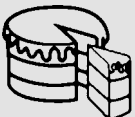
È possibile acquistare dei retini per essicare presso negozi di cucina specializzati.

Utilizzando fogli di carta, l'umidità di alcuni alimenti (quali pomodori a fette o pesche a fette) può venire assorbita prima che l'essiccazione abbia inizio.

Tabella Essiccazione

ALIMENTO	PREPARAZIONE	TEMPO DI ESSICCAZIONE APPROSSIMATIVO* (ore)	CONTROLLO ESSICCAZIONE
FRUTTA			
Mele	Immerse in di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette	11 - 15	Leggermente duttili
Banane	Immerse in di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette	11 - 15	Leggermente duttili
Ciliegie	Lavare e tamponare. Per le ciliege fresche, rimuovere il nocciolo	10 - 15	Duttili, coriacee, gommose
Bucce e Fette di arance	fette di arancia; parte di buccia di arancia finemente pelata dalle arance	Bucce: 2 - 4 Fette: 12 - 16	Buccia di arancia: secca e friabile Fette di arancia: la buccia è secca e friabile, il frutto è leggermente umido
Anelli di ananas	Asciugati	In scatola: 9 - 13 Freschi: 8 - 12	Morbidi e duttili
Fragole	Lavare e tamponare. Fettate spesse 1/2", buccia (esterno) sulla griglia	12 - 17	Secche, friabili
VERDURE			
Peperoni	Lavare e tamponare. Rimuovere la membrana del peperone, tagliare grossolanamente a pezzi di circa 1"	16 - 20	Coriacei non umidi all'interno
Funghi	Lavare e tamponare. Tagliare il gambo Tagliare a fette di 1/8"	7 - 12	Duri e coriacei, secchi
Pomodori	Lavare e tamponare. Tagliare a fette spesse 1/8", asciugare bene	16 - 23	Secchi, color rosso mattone
SPEZIE			
Origano, salvia, prezzemolo, timo e finocchio selvatico	Sciacquare e asciugare con carta assorbente	Essiccare a 60 C (120 F) 3 - 5	Croccanti e friabili
Basilico	Utilizzare foglie di basilico di 3 - 4 pollici dalla punta. Spruzzare con acqua, scuotere via l'acqua in eccesso e asciugare	Essiccare a 60 C (120 F) 3 - 5	Croccanti e friabili

La funzione Ricette del vostro forno vi dà la possibilità di cucinare pietanze senza dover ogni volta impostare il forno manualmente. Selezionando una ricetta "SET", la modalità di cottura, la temperatura e il tempo vengono impostati automaticamente in base alla ricetta selezionata dal menù.

Lista Ricette	Tipo di Alimento	Condizione alimento	Lista Ricette	Informazioni mostrate
PREIMPOSTATE O PERSONALI		FRESCO	PANE PIZZA PRIMI PIATTI	TIPO DI ACCESSORIO POSIZIONE LIVELLO PESO ALIMENTO TEMPO DI COTTURA PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO)
		SURGELATO		
		INTERO	CARNE	
		A PEZZI		
		INTERO	POLLAME	
		A PEZZI		
		INTERO	PESCE	
		A PEZZI		
		-	VERDURE	
		-		
		-	TORTINI	
		-		

Selezionare una ricetta preimpostata:

1. Accendere il forno, selezionare l'icona  e premere la manopola di funzione.
2. Utilizzare la manopola di funzione e selezionare la lista tra "PREDEFINITE" o "PERSONALI" e confermare tramite la medesima manopola.
3. Selezionare la tipologia di alimento da cucinare utilizzando la manopola di funzione e confermare premendo la stessa manopola.
4. Utilizzare la manopola di funzione per scegliere tra "FRESCO" e "SURGELATO" o in altri casi tra "INTERO" o "A PEZZI" e confermare premendo la stessa manopola.
5. Selezionare la ricetta richiesta tramite la manopola di funzione e confermare con la medesima manopola.
6. Quando la ricetta viene selezionata, sul display compare la seguente schermata:



7. Per avviare la ricetta, confermare premendo la manopola di funzione.
Durante una ricetta, una serie di messaggi sonori e visivi vi chiedono di eseguire le seguenti operazioni. Seguire semplicemente le istruzioni sullo schermo.
8. Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la ricetta è terminata.

Salvare una ricetta personalizzata:

Una volta che la ricetta è stata selezionata, le impostazioni "Tempo" e "Peso" possono essere cambiate e la ricetta può essere salvata tra quelle "PERSONALI".

1. Una volta selezionata una ricetta, ruotare la manopola di funzione e confermare premendo la medesima manopola.
2. Per modificare il peso, immettere il peso desiderato tramite la manopola di funzione e confermare premendo la medesima manopola.



3. Il forno passa automaticamente al tempo di cottura. Per modificare il tempo di cottura, utilizzare la manopola di funzione per impostare il tempo di cottura e confermare premendo la medesima manopola.



4. A questo punto, la ricetta può essere salvata nella lista delle ricette "PERSONALI" selezionando "SALVA" e confermando tramite la manopola di funzione.

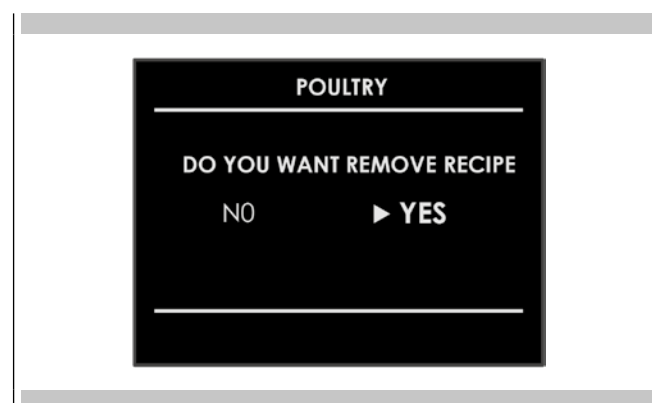


NOTA Se i valori di tempo e peso vengono cambiati e non salvati subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vogliono salvare o no.

5. Per avviare la ricetta, premere la manopola di funzione.

Cancellare una ricetta personalizzata:

1. Per eliminare una ricetta dalla lista delle ricette personalizzate, selezionare la ricetta.
2. Ruotare la manopola ON/OFF verso destra e selezionare una delle opzioni, dopodiché confermare tramite la manopola di funzione.



CLASSIC PIZZA è stato specificatamente studiato per cucinare al forno PIZZE perfette in appena pochi minuti.

Per ottenere perfetti risultati selezionare il tasto  per accedere a questa speciale ricetta. Dopo aver inserito le vostre impostazioni, le ricette Classic Pizza faranno il resto, raggiungendo circa 650 F (345 C) attivando gli elementi riscaldanti al 100% della loro capacità.

A questa temperatura si assicura una base croccante e una cottura adeguata dei condimenti della vostra pizza, come quella della pizzeria.

Il segreto per una buona pizza è nella semplicità di un impasto ben lievitato, preparato e ben cotto: utilizzare una ridotta quantità di condimenti di buona qualità.

Lista Ricette	Tipo di Alimento	Condizione alimento	Lista Ricette	Informazioni mostrate
PREIMPOSTATE O PERSONALI		PIZZA SINGOLA SOTTILE	TEMPO DI COTTURA PROPOSTO	TIPO DI ACCESSORIO
		PIZZA SINGOLA SPESSA		POSIZIONE LIVELLO
		PIZZA DOPPIA SOTTILE		TEMPO DI COTTURA
		PIZZA DOPPIA SPESSA		PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO)

Pizza	Peso Impasto Lievitato	Diametro
SOTTILE	180 gr	30 cm
SPESSA	260 gr	30 cm

Selezionare una ricetta preimpostata "CLASSIC PIZZA":

1. Avviare il forno e selezionare l'icona , confermare tramite la manopola di funzione.
2. Tramite la manopola di funzione, selezionare una delle liste tra "PREIMPOSTATE" o "PERSONALI", confermare con la medesima manopola.
3. Selezionare il tipo di pizza da cucinare tramite la manopola di funzione e confermare premendo la medesima manopola.
4. Dopo che la ricetta è stata selezionata, compare la seguente schermata:

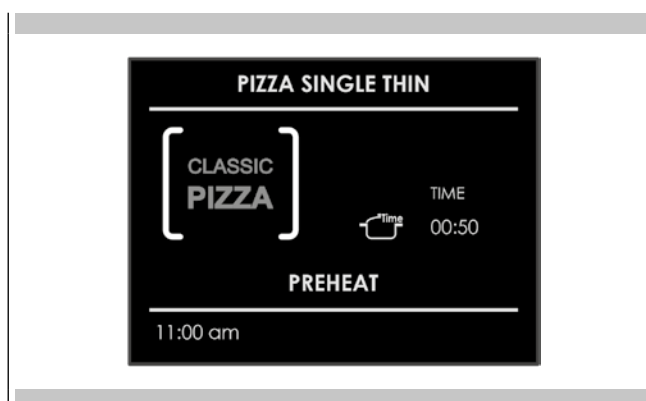


Una volta che la ricetta è stata selezionata l'impostazione del "Tempo" può essere cambiata (fa 01:00 min/sec a 59:59 min/sec) e la ricetta può essere salvata tra le ricette "PERSONALI" della funzione speciale Classic Pizza. Se richiesto, anche la ricetta salvata può essere cancellata.

Se il tempo viene cambiato e non salvato subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vuole salvare o no.

(PER ULTERIORI DETTAGLI SU COME ESEGUIRE QUESTI PASSAGGI, FARE RIFERIMENTO ALLE ISTRUZIONI SUL PARAGRAFO DELLA RICETTA).

5. Una volta confermato con la manopola di funzione, il forno si preriscalda e, una volta terminato questo procedimento, emette un segnale acustico. Dopodiché il display visualizzerà un messaggio ad indicare che le pizze possono essere posizionate nel forno. La cottura inizia in automatico quando si chiude la porta e, da questo momento fino alla fine, non ci sono altre impostazioni da inserire o altro da avviare; basta seguire le istruzioni sul display.



NOTA Dopo la prima pizza, potete immediatamente continuare ad infornare altre pizze senza dover preriscaldare. Se viene selezionato ON, la ricetta viene ripetuta, mentre se viene premuto OFF, la ricetta termina.

Suggerimenti Per Una Buona Pizza.

Date le alte temperature e il tempo di cottura ridotto, raccomandiamo di inserire e rimuovere le pizze velocemente cosicché la porta rimanga aperta il minor tempo possibile e la temperatura non cali.

Una volta che il segnale acustico e il display indicano che la cottura è terminata, rimuovere immediatamente la pizza, dato che i tempi di cottura sono molto brevi e anche pochi secondi possono avere un effetto importante.

Il tempo di cottura può essere cambiato in base al tipo di impasto e pizza, le modifiche devono essere eseguite con i tasti +/- prima di premere il tasto start.

Alla fine di una ricetta, vi verrà chiesto qualora vogliate salvarla nelle vostre ricette personali.

PIZZA GRILL**PIETRA DA FORNO (SE PRESENTE)****Inserire prima di preriscaldare il forno**

La funzione Modalità Sabbath del vostro forno rispetta le norme Ebraiche. Tale funzione permette al forno di eseguire solo la funzione statica.

Quando la funzione Sabbath è selezionata, le seguenti funzioni sono disabilitate:

- Luci del forno
- Tutti i tasti tranne ON/OFF
- Funzione Sonda Termica Carne
- Funzioni di cottura temporizzate
- Funzione timer
- L'icona dello schermo del display è fissa e non animata come in caso di modalità di cottura tradizionale.
- Schermo del display e segnali acustici principali.

Per impostare la modalità Sabbath, accendere il forno e selezionare la funzione Sabbath tramite la manopola di funzione e confermare con la medesima manopola.

La funzione si avvia mostrando l'icona sullo schermo del display.



NOTA La funzione dura al massimo 72 ore.
La temperatura non è regolabile ma fissa a 140 F (60 C). La funzione può essere disabilitata in qualsiasi momento premendo il tasto OFF.

Per la pulizia non devono essere utilizzati detergenti abrasivi né pulitori a vapore.

ATTENZIONE

Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.

ATTENZIONE

Assicurarsi che la porta sia in posizione chiusa prima che inizi il ciclo di auto-pulizia, altrimenti il blocco automatico della porta non verrà completato. Vedi i paragrafi successivi.

Autopulizia del Forno

Il presente forno ha la funzione di auto-pulizia pirolitica che elimina la lunga e difficile pulizia dell'interno del forno. Durante l'autopulizia, il forno utilizza una temperatura molto elevata (circa 860 F/460 C) per bruciare i residui di cibo e grasso.

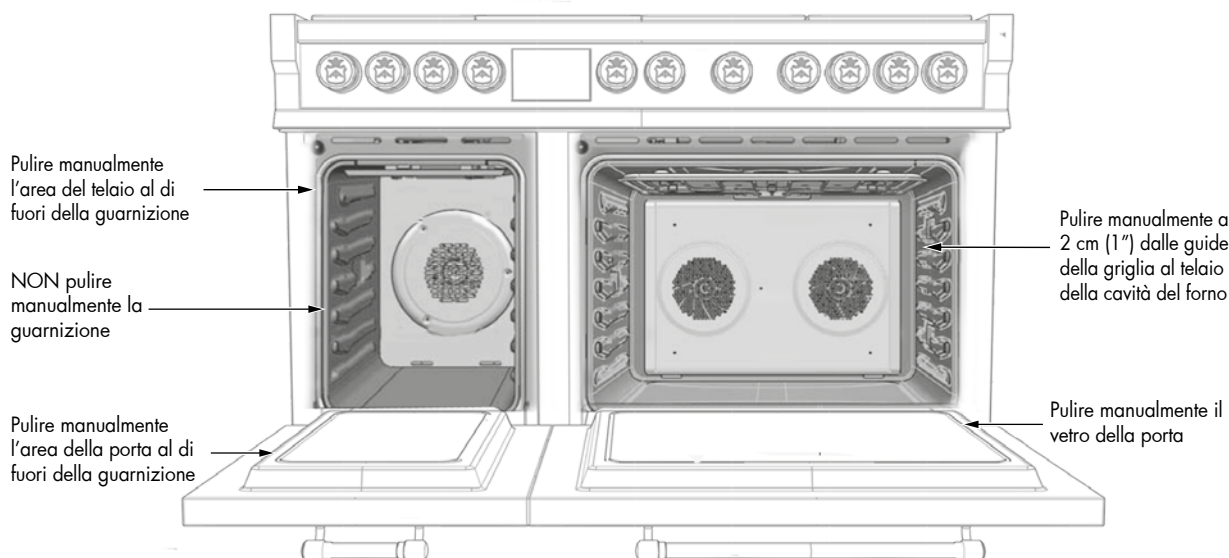
- Non usare il piano cottura durante il ciclo di autopulizia.
- È possibile impostare l'autopulizia per un solo forno alla volta.
- È normale vedere del fumo e/o qualche fiamma durante il ciclo di autopulizia: dipende dal contenuto e dalla quantità dei residui rimasti nel forno. Nel caso in cui una fiamma persista,
- spegnere il forno e lasciarlo raffreddare prima di aprire la porta e pulire i residui di cibo in eccesso.
- Il blocco porta si attiva automaticamente dopo aver selezionato il ciclo di autopulizia. L'icona "LUCCHETTO" apparirà sul display. Ciò garantisce l'impossibilità

di apertura della porta mentre l'interno del forno è a temperature di pulizia.

- La luce del forno non è in funzione durante questa modalità.
- Durante l'Auto-Pulizia, la cucina dovrebbe essere ventilata per favorire l'eliminazione degli odori associati all'Auto-Pulizia. Gli odori diminuiranno con l'utilizzo.
- La durata preimpostata della pulizia è tre ore.
- La modalità si interrompe automaticamente al termine delle ore di pulizia.
- Quando il calore del forno cala a temperature sicure, il blocco porta automatico si sblocca e la porta può essere aperta.

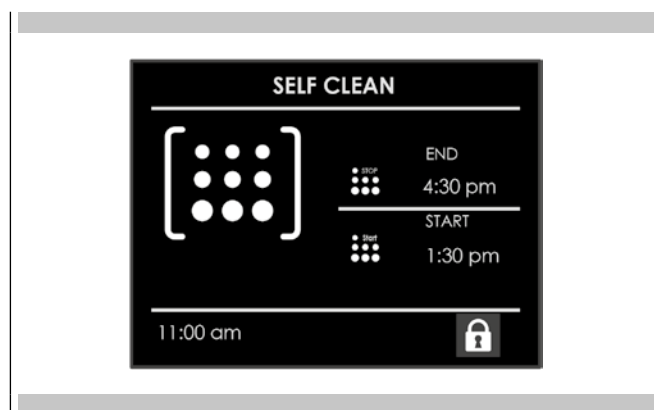
Preparazione del forno per l'autopulizia

1. Rimuovere tutti gli utensili e le teglie.
2. Rimuovere le griglie da forno non in porcellana. Se si lasciano nel forno durante il ciclo di autopulizia, le griglie cromate perderanno irrimediabilmente la finitura lucida e si scuriranno.
3. Eliminare eventuali residui e tracce di grasso ancora fresche con carta assorbente. Il grasso in eccesso genera fiamme e fumo all'interno del forno durante l'autopulizia.
4. Vedi figura in basso. Alcune aree del forno devono essere pulite a mano prima di avviare il ciclo. Non si scaldano abbastanza durante il ciclo di pulizia per poter bruciare ed eliminare i residui. Utilizzare una spugna insaponata o un raschietto di plastica. Pulire a mano il bordo della porta del forno, la cornice anteriore fino a 1-1/2" (2-3 cm) dentro la struttura con un detergente e acqua calda. Non sfregare la guarnizione sul forno. Pulire a mano il vetro della porta del forno. Sciacquare accuratamente tutte le parti e asciugare.
5. Accertarsi che le luci interne del forno siano spente e che le lampadine e i copri lampada siano in posizione.



Come impostare la modalità Autopulizia

1. Premere la manopola ON/OFF e selezionare l'icona , dopodiché confermare con la medesima manopola.
2. Sullo schermo comparirà un messaggio per rimuovere tutti gli oggetti o accessori dal vano.
3. Premere la manopola di funzione per avviare il blocco porta e il ciclo di pulizia.
4. Il tempo di pulizia viene visualizzato automaticamente, la durata standard è di 3 ore.



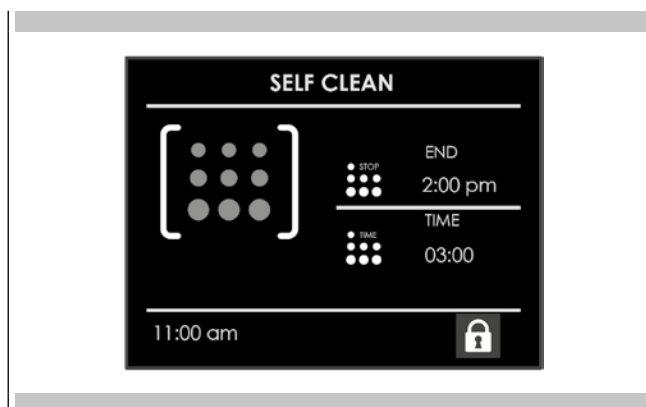
5. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegnerà automaticamente.
- Per interrompere la modalità di pulizia in ogni momento, premere la manopola ON/OFF.
 - Il ciclo di Auto-Pulizia non può essere selezionato se la porta è aperta.
 - Se la porta è aperta quando la funzione è già stata selezionata e viene premuta la manopola di funzione, il blocco non si muove, l'icona "LUCCHETTO" lampeggia fino a che la porta non viene chiusa e il blocco motore si arresta. Quando viene mostrato il "LUCCHETTO CHIUSO" la porta non può essere aperta.
 - Controllare che la porta sia stata bloccata, se la porta non si blocca, premere la manopola ON/OFF e non avviare la procedura di autopulizia; contattare l'assistenza.
 - Non provare ad aprire la porta mentre il ciclo di autopulizia è in funzione e la porta è bloccata.

Per Cambiare il Tempo di Pulizia

1. Per cambiare l'impostazione da 3 ore, selezionare o 2 ore per residui leggeri subito dopo l'avvio.
2. Per cambiare le ore, ruotare la manopola di funzione verso DESTRA e selezionare l'icona  (le ore lampeggeranno), utilizzare la manopola di funzione per cambiare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.
3. I minuti lampeggeranno automaticamente, utilizzare la manopola di funzione per modificare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.

Come Ritardare l'Inizio della Pulizia

1. Seguire i passaggi da 1 a 3 descritti sopra.
2. Premere l'icona  e verificare che sul display sia comparsa la scritta "STOP TIME" (ora di arresto). Le ore inizieranno a lampeggiare, utilizzare la manopola di funzione per cambiare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.
3. I minuti lampeggeranno automaticamente, utilizzare la manopola di funzione per modificare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.



8. Una volta trascorso il tempo di ritardo, si avvia l'autopulizia.
9. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegnerà automaticamente.

**ATTENZIONE**

Si ricorda che la porta del forno rimarrà bloccata fino a che non è sufficientemente sicuro aprirla. Il simbolo del blocco scompare dal display quando la porta si sblocca. Si deve comunque fare attenzione quando viene rilasciato il blocco porta perché l'interno del forno potrebbe essere ancora caldo.

Dopo che il ciclo di auto-pulizia è terminato, il controllo forno monitora la temperatura interna e viene mostrato il seguente messaggio:

- Dai 460 C/860 F ai 270 C/518 F = "Fine Auto-Pulizia"
- Dai 270 C/518 F ai 50 C/122 F = "Attesa Pulizia"
- Dai 50 C/122 F ai 25 C/77 F = "Rimuovere Residui" (Premere i tasti ON/OFF per cancellare il messaggio).

Potreste notare un residuo di cenere polverizzata sul fondo del forno dopo l'auto-pulizia. Tale condizione è normale. Utilizzare un panno umido o una spugna per rimuovere il residuo dopo che il forno si è raffreddato.

Suggerimenti di Auto-pulizia:

Se rimangono residui nel forno dopo che il ciclo di autopulizia è completo, si può ripetere il ciclo se volete. Autopulire il forno regolarmente per prevenire un eccessivo accumulo di residui. Fare ciò farà funzionare meglio il ciclo di auto-pulizia e ridurrà il fumo e gli odori.

Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico

Per motivi di sicurezza, la porta si blocca automaticamente non appena viene selezionata la modalità auto-pulizia. La porta viene sbloccata automaticamente anche quando il tempo di pulizia è scaduto, ma solo dopo che la temperatura è scesa al di sotto della soglia di sicurezza.

NOTA Non è possibile escludere il dispositivo di blocco della porta durante l'auto-pulizia, vale a dire sbloccare manualmente la porta, poiché la modalità di auto-pulizia ha la priorità superiore e annulla tutte le altre selezioni.

Il simbolo del lucchetto chiuso (► ) sul display è:

ACCESO Quando la porta è completamente bloccata

SPENTO Quando la porta è completamente sbloccata

LAMPEGGIANTE Quando il meccanismo di blocco è in movimento o in attesa di comando dal controllo elettronico. (Dopo l'auto-pulizia, il simbolo lampeggerà finché la temperatura sarà sicura e la porta sbloccata).

Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno



ATTENZIONE

- Assicurarsi che il forno sia freddo e l'alimentazione sia stata scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per smontare la porta del forno.

La parte anteriore della porta è in vetro. Maneggiarla con cura per evitare di romperla.

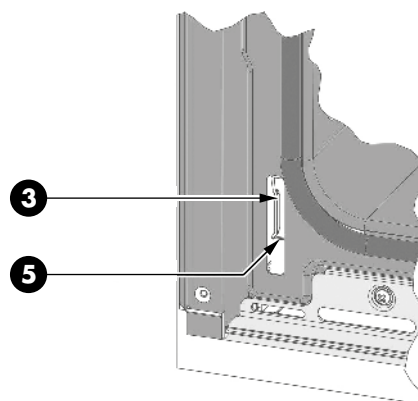
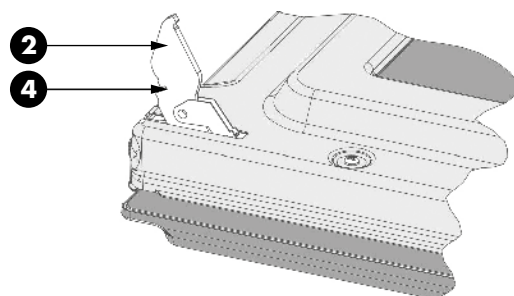
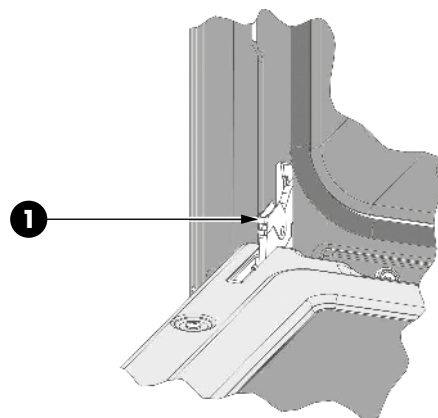
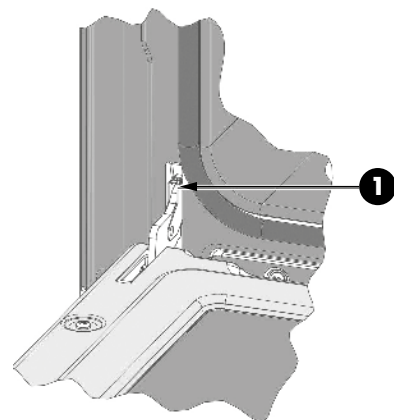
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe scivolare nella vostra mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni alla persona o danni al prodotto.

Per Rimuovere la Porta

1. Aprire la porta completamente.
2. Sollevare il supporto della cerniera (1).
3. Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando tutte e due le mani e chiudere la porta.
4. Tenere saldamente la porta, poiché è pesante.
5. Sistemare la porta in un luogo adatto.

Per Riposizionare la Porta

1. Inserire i bracci superiori (2) di entrambe le cerniere nelle fessure (3). Gli angoli (4) devono agganciarsi sui bordi (5).
2. Abbassare di nuovo i supporti delle cerniere (1).
3. Chiudere ed aprire la porta lentamente per assicurarsi che sia nella posizione corretta e sicura.



- Ciascun forno è dotato di luci alogene situate sulle pareti laterali del forno.
- Le luci si accendono quando la porta è aperta o quando il forno è in un ciclo di cottura.
- Le luci del forno non sono illuminate durante l'AUTO-PULIZIA.
- Ciascun gruppo luce consiste di un paraluce amovibile, una lampadina e un alloggiamento fissato nel forno. Vedere la figura su questa pagina.
- La sostituzione della lampadina viene considerata un'attività di manutenzione ordinaria.

Per Sostituire una Lampadina

1. Leggere le AVVERTENZE presenti in questa pagina.
2. Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
3. In forni con griglie laterali, rimuoverle svitando le quattro viti.
4. Rimuovere i paraluce; per far leva per aprire tra la vite e il vetro utilizzare un cacciavite.
5. Tirare la lampadina per rimuoverla dal porta lampada.
6. Sostituire la lampadina con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, in quanto il sebo delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
7. La lampadina è alogena: usare lampadine dello stesso tipo, voltaggio e potenza elettrica.
8. Rimettere il paraluce in posizione.
9. Riposizionare le griglie se questo modello di forno ne è provvisto.

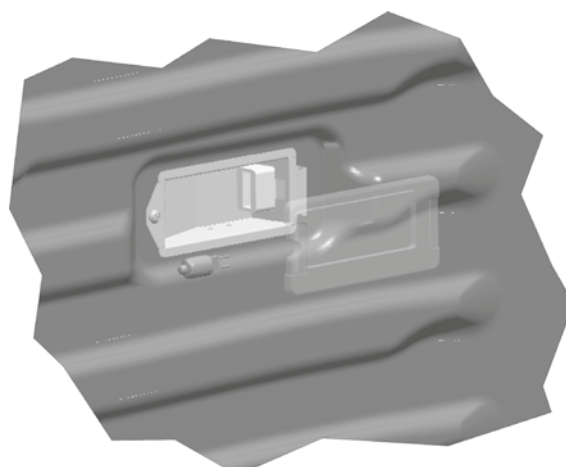
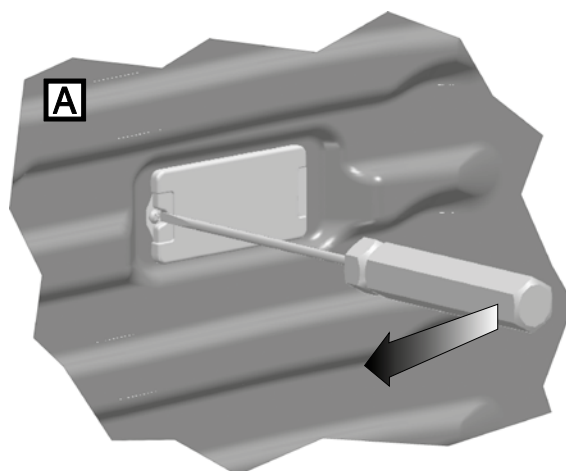
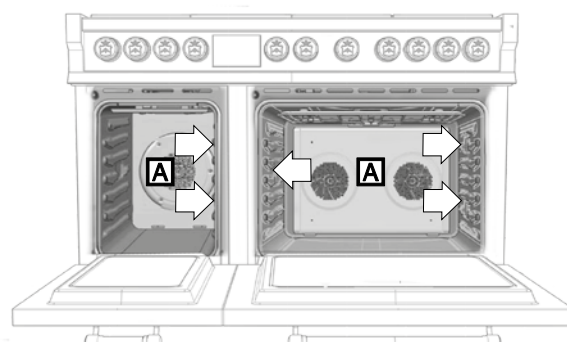
Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

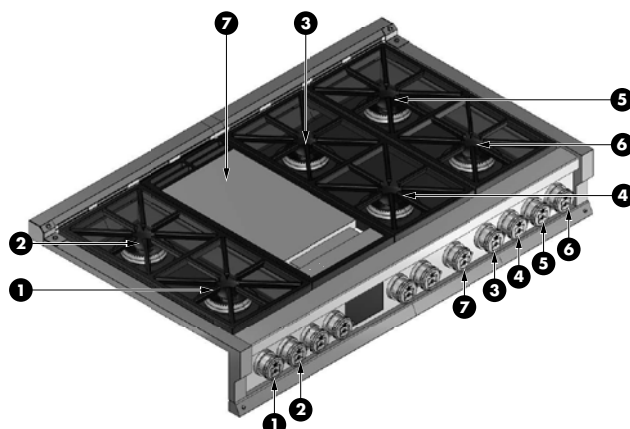


ATTENZIONE

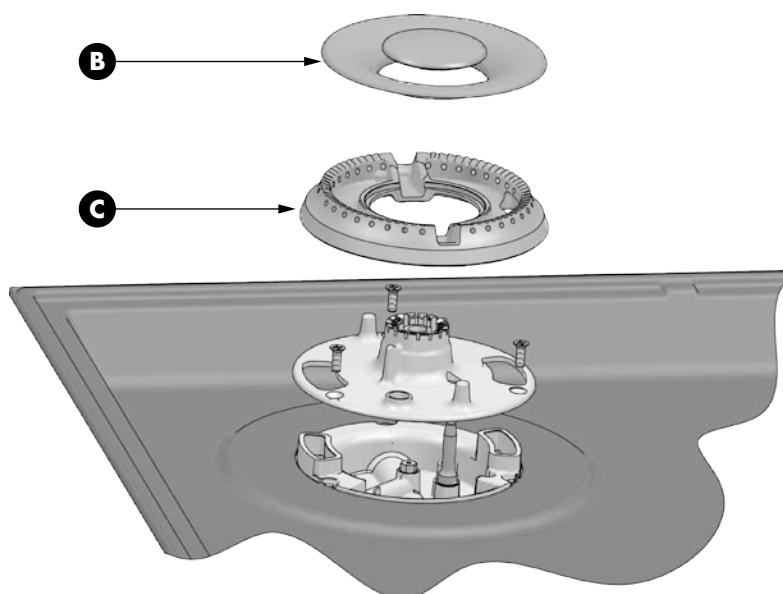
- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire la lampadina(e). In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- I paraluce devono essere in posizione quando si usa il forno.
- I paraluce servono a proteggere la lampadina dalla rottura.
- I paraluce sono fatti di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. I vetri rotti potrebbero causare lesioni.

LUCI DEL FORNO



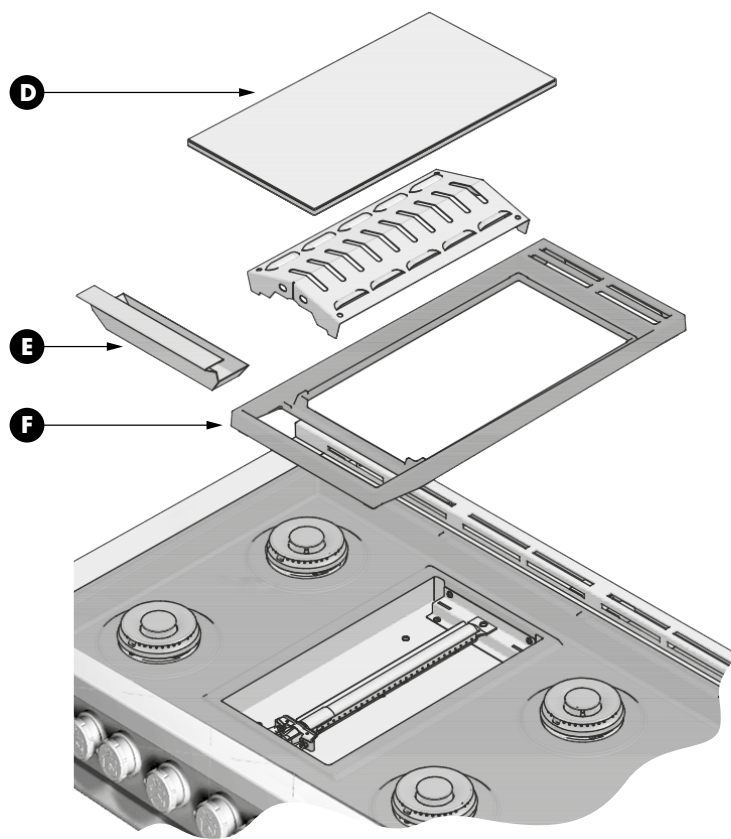
PIANO COTTURA DA 91,4 CM (48")

A - Griglie

VALORI NOMINALI USCITA BRUCIATORE: BTU/HR MODELLO DA 91,4 cm (48")	GN (Naturale)	GPL (Propano)
1 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
2 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
3 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
4 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
5 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
7 PIASTRA (bruciatore e manopola)	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W

BRUCIATORE


B - Cappuccio bruciatore
C - Corona bruciatore

PIASTRA

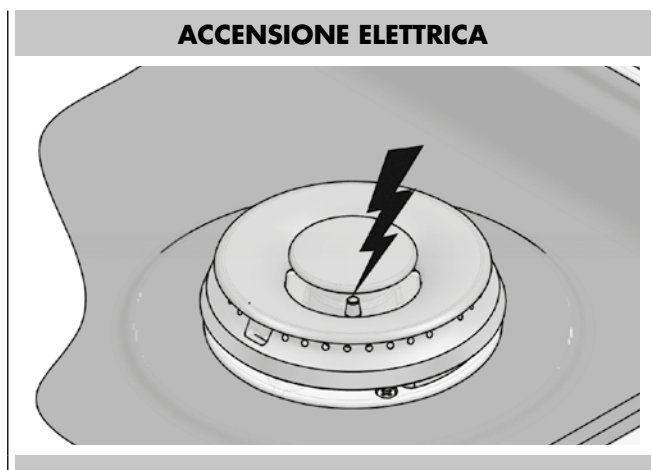


- D - Piastra**
- E - Copertura del bruciatore**
- F - Supporto per piastra**

Impostazione manopola controllo gas

Accensione elettrica del gas

I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.



Modelli con accensione automatica

L'accensione automatica elettronica accende il bruciatore sul piano cottura quando si ruota la manopola corrispondente poiché la rotazione della valvola attiva un flusso sufficiente di gas che permette l'accensione di una fiamma.

Per impostare:

- Spingere e ruotare una manopola in senso antiorario in qualsiasi posizione; tutti gli ugelli emettono un clic (scintilla), ma solo sul bruciatore corrispondente alla manopola ruotata in una posizione tra 🔥 - 🔥 si accenderà la fiamma.



ATTENZIONE

- Non usare i bruciatori con padelle/pentole vuote o senza posizionare nulla sulle griglie.
- Non toccare il bruciatore mentre gli ugelli emettono il clic (scintilla).
- Non permettere alla fiamma del bruciatore di estendersi oltre il bordo della padella/pentola.
- Spegnerne tutti i comandi quando il piano cottura non è in uso.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può comportare lesioni personali o incendio.

Bruciatori a gas

I bruciatori a gas di questi modelli sono progettati per semplificare le operazioni di cottura, con particolare attenzione a dimensioni, potenza e regolazione dell'intensità della fiamma.

Bruciatori a cerchio di fiamma doppio

Questi speciali bruciatori hanno due cerchi di fiamma separati che permettono la regolazione ottimale del calore da fuoco vivo a fuoco lento.

Per impostare:

1. Spingere e ruotare la manopola in senso antiorario in una posizione tra 🔥 - 🔥; quando il bruciatore è acceso, la fiamma principale e la fiamma per cotture a fuoco lento si accendono e rimangono accese.
2. Impostare la temperatura desiderata in una posizione tra 🔥 - 🔥.

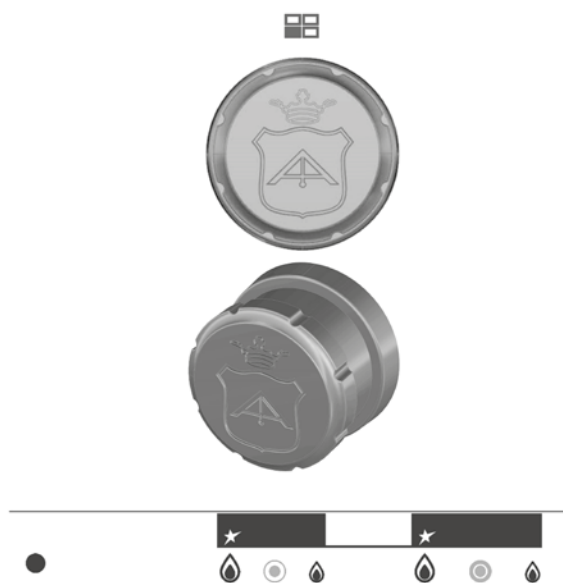
Impostazione cottura a fuoco lento

Continuare a ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione '🔥 - 🔥 SIMMER'. La fiamma esterna si spegne ed è possibile regolare la temperatura solo con la fiamma interna.

Spegnimento del bruciatore

Ruotare la manopola in senso orario finché non raggiunge la posizione di spegnimento. Accertarsi che la fiamma si spegna completamente.

MANOPOLA BRUCIATORE



Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

Superficie dei bruciatori super sigillata

IMPORTANTE

Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria attorno ai bordi delle griglie.

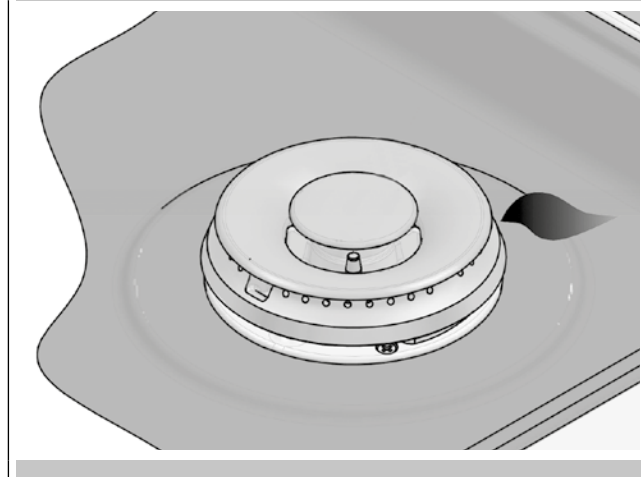
Cappuccio bruciatore e corona

Tenere sempre il cappuccio del bruciatore e la corona in posizione quando si usano i bruciatori del piano cottura. Un cappuccio bruciatore e corona puliti aiutano a prevenire eventuali difficoltà di accensione e fiamme irregolari. Pulire sempre i componenti dopo un traboccamento e rimuoverli e pulirli regolarmente seguendo le indicazioni del capitolo "Pulizie generiche".

Base bruciatore e iniettore

Il gas deve poter fluire liberamente attraverso l'orifizio dell'iniettore per permettere la corretta accensione della fiamma. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detersivi o altri materiali nell'orifizio dell'iniettore. Proteggerlo durante la pulizia.

ACCENSIONE ELETTRICA



Nell'accendere il bruciatore, accertarsi che:

- La corona sia posizionata correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla base del bruciatore.
- Il cappuccio sia posizionato correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla corona.

Aperture dei bruciatori

Controllare di tanto in tanto le fiamme dei bruciatori. Una buona fiamma deve essere blu, non gialla. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detersivi o altri materiali nelle aperture dei bruciatori.

Come pulire i bruciatori a gas:

IMPORTANTE

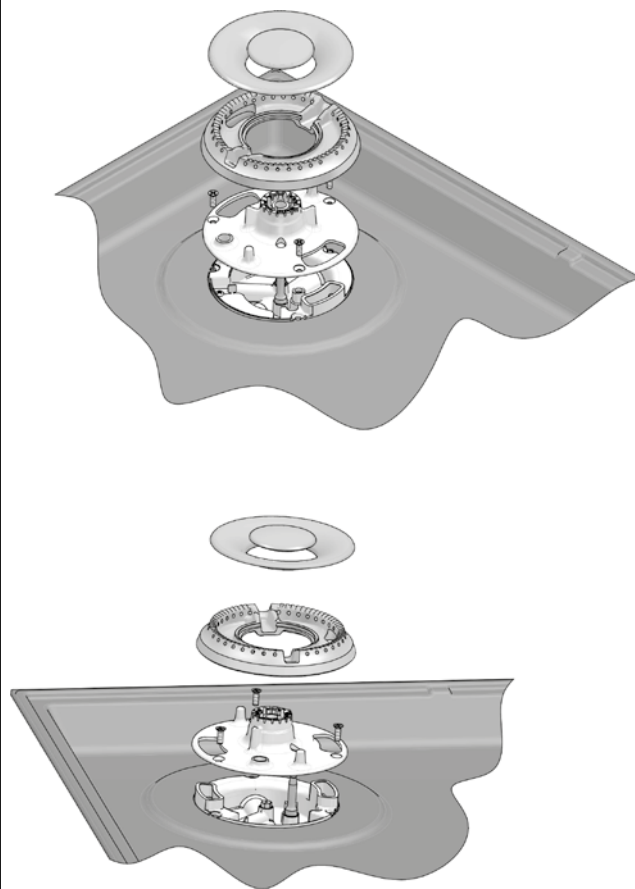
Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che il piano cottura sia freddo.

1. Rimuovere il cappuccio del bruciatore dalla base del bruciatore e pulirlo come da capitolo pulizia.
2. Rimuovere il diffusore.
Pulire l'apertura del tubo del gas e l'apertura del bruciatore come da capitolo pulizia.
3. Pulire la base del bruciatore con un panno umido (impedire che detersivi e altri materiali entrino nell'orifizio dell'iniettore).
4. Riposizionare la corona e il cappuccio, accertandosi che i perni siano perfettamente allineati con le rispettive fessure.
5. Accendere il bruciatore.

Se il bruciatore non si accende, controllare l'allineamento di cappuccio e corona. Se il bruciatore continua a non accendersi, non eseguire riparazioni autonomamente.

Contattare un professionista qualificato.

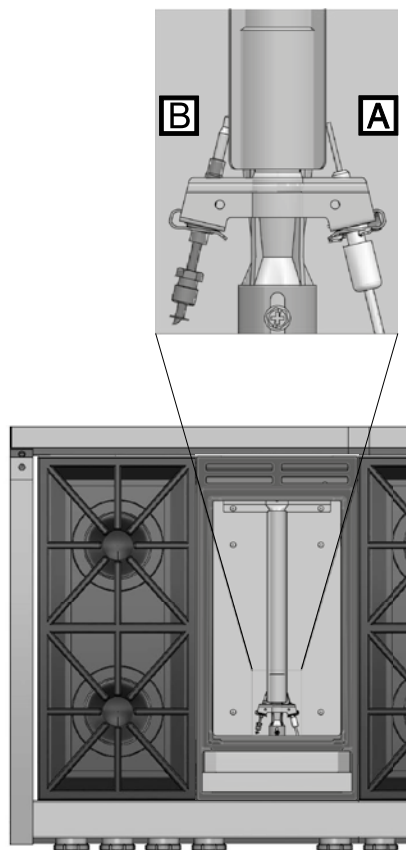
ESPLOSO DEL BRUCIATORE



Accensione elettrica del gas

Il bruciatore della piastra utilizza un dispositivo di accensione elettrica situato vicino al bruciatore, il quale garantisce l'accensione del bruciatore. È controllato termostaticamente, in modo da assicurare una temperatura costante. Per evitare che il cibo si attacchi, è necessario "ungere" la piastra prima di utilizzarla.

ACCENSIONE ELETTRICA



(A) ACCENSIONE

(B) *TERMOCOPPIA

*NOTA: questa componente è stata concepita come dispositivo di sicurezza.

Per impostare:

- Spingere la manopola, gli ugelli emetteranno un clic (scintilla) per circa 10 secondi, ruotare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere il valore massimo, dopodiché si aprirà una valvola elettromeccanica nel sistema, in modo da avviare la valvola del gas. Il bruciatore emetterà una fiamma.
- La piastra è dotata di una spia di accensione, la quale si illumina quando viene acceso il termostato della piastra.
- Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo nella posizione "Off". Ventilare la stanza o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare.

Spegnimento del bruciatore

Ruotare la manopola in senso orario finché non raggiunge la posizione di spegnimento. Accertarsi che la fiamma si spegna completamente.

MANOPOLA DEL BRUCIATORE DELLA PIASTRA



ATTENZIONE

Il blocco cottura deve essere a livello, in modo da assicurare il corretto funzionamento della piastra.



ATTENZIONE

- Non surriscaldare la piastra. Ciò potrebbe danneggiare la finitura esterna della piastra.
- Non utilizzare utensili in metallo, i quali potrebbero danneggiare la superficie della piastra.
- Spegnerla quando non viene utilizzata o abbassare il calore tra una cottura e l'altra.
- Non utilizzare la piastra per altri scopi, per esempio come tagliere o come ripiano ove posizionare degli oggetti.
- Non cucinare cibi eccessivamente grassi. Il grasso potrebbe traboccare.
- La piastra potrebbe diventare molto calda. Utilizzare i guanti da forno quando si posiziona o rimuove la piastra.
- Non rimuovere la piastra finché le griglie del piano cottura, le superfici e la piastra stessa non si siano raffreddate.
- La piastra è molto pesante. Utilizzare entrambe le mani per posizionare o rimuovere la piastra.

Consigli per cucinare

- Preriscaldare la piastra per circa 20 minuti, dopodiché impostare la temperatura desiderata.
- Utilizzare olio da cucina, spray da cucina o burro per cucinare uova, pancake, french toast, pesce e sandwich. In questo modo si eviterà che il cibo si attacchi alla piastra. (Utilizzare solo grassi/oli che resistano adeguatamente alle alte temperature)
- Tamponare i cibi umidi con della carta assorbente per evitare degli schizzi durante la cottura.
- Rimuovere i residui di cibo con una spatola in metallo durante la cottura per agevolare la pulizia ed evitare che questi residui finiscano nel cibo.

Tabella di cottura della piastra

Alimento	°F	°C
Uova	250 - 300	121 - 149
Pancetta	325 - 350	163 - 177
Pancake	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Filetti di pesce	300	149
Verdure	300	149
Hamburger	350	177
Bistecca	350	177



IMPORTANTE

Dopo aver cucinato, assicurarsi di svuotare e pulire il piatto di raccolta e di riposizionarlo al suo posto, al di sotto della piastra.

Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che la piastra sia fredda.

1. Rimuovere la piastra dal piano cottura e pulirla in base alle istruzioni nella sezione dedicata alla pulizia.

2. Rimuovere la copertura del bruciatore.

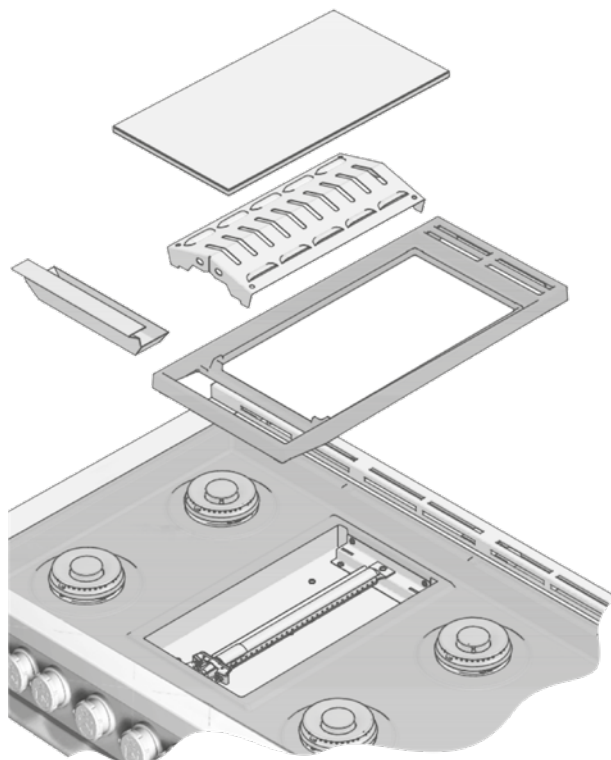
3. Se necessario, pulire la scatola del bruciatore con un panno umido (mantenere le aree dell'iniettore del gas e della termocoppia libere da detergenti o qualunque altro tipo di materiale).

4. Sostituire la copertura del bruciatore e la piastra prestando attenzione al posizionamento corretto.

5. Accendere il bruciatore.

Se il bruciatore non dovesse accendersi, attendere qualche minuto e riprovare. Se il bruciatore continua a non accendersi, non eseguire riparazioni autonomamente. Contattare un professionista qualificato.

ESPLOSO DEL BRUCIATORE DELLA PIASTRA



IMPORTANTE: Non lasciare mai pentole e padelle vuote sull'area di cottura o sui bruciatori quando sono bollenti.

Padelle e pentole ideali sono quelle con fondo piatto, bordi diritti, un coperchio che chiuda perfettamente e realizzate con un materiale di spessore medio alto. I rivestimenti irregolari possono graffiare il piano cottura.

Si possono usare recipienti con anima o fondo in alluminio e rame. Tuttavia, se la base è realizzata con questi materiali, può lasciare segni indelebili sul piano cottura e le griglie.

Il materiale con cui sono realizzati i recipienti è un fattore che influisce sulla rapidità e uniformità con cui si distribuisce il calore e di conseguenza sui risultati di cottura: Un rivestimento antiaderente ha le stesse caratteristiche del materiale di base.

Ad esempio, i recipienti in alluminio con rivestimento antiaderente prendono le proprietà dell'alluminio.

Usare la seguente tabella come guida per la scelta del materiale e delle relative caratteristiche.

Caratteristiche degli strumenti di cottura

Alluminio:

Si scalda rapidamente e in modo uniforme.

Ideale per tutti i tipi di cottura. Uno spessore medio-alto è adatto alla maggior parte delle cotture.

Ghisa:

Si scalda lentamente e in modo uniforme.

Buono per rosolare e friggere. Mantiene il calore nelle cotture lente.

Ceramica o vetroceramica:

Seguire le istruzioni del fabbricante.

Si scalda lentamente, ma non in modo uniforme. Ideale per le cotture a fiamma lenta o media.

Rame:

Si scalda molto rapidamente e in modo uniforme.

Terracotta:

Seguire le istruzioni del fabbricante.

Usare per le cotture a fuoco lento.

Acciaio o ghisa con rivestimento in ceramica:

Vedi acciaio inox o ghisa.

Acciaio inox:

Si scalda rapidamente, ma non in modo uniforme. Un'anima o base in alluminio o rame su acciaio inox garantisce un riscaldamento uniforme.

Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma

La fiamma deve essere delle stesse dimensioni del fondo della pentola/padella o più piccola. Non usare padelle/pentole piccole con fiamme alte poiché le fiamme possono superare i bordi. Le padelle/pentole troppo grosse che occupano due bruciatori vanno posizionate tra uno anteriore e uno posteriore e non tra due laterali.

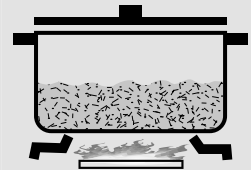
Usare i recipienti in equilibrio

I recipienti devono essere in piano sulle griglie, senza oscillare. Centrare i recipienti rispetto al bruciatore.

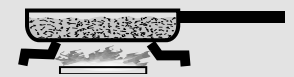
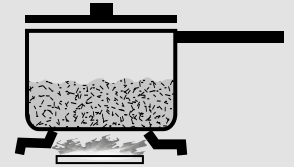
Usare un coperchio che chiuda perfettamente

Un coperchio che chiude bene permette di accorciare i tempi di cottura. I recipienti con fondo piatto e spesso garantiscono una maggiore uniformità e stabilità di calore.

ATTENZIONE



RECIPIENTE IN EQUILIBRIO



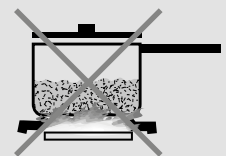
CONCAVO (CAVO)



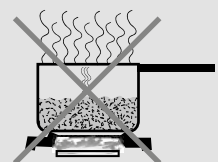
CONVESSO (ARROTONDATO)



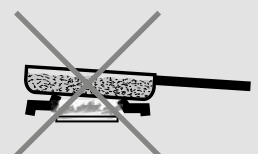
FIAMMA TROPPO GRANDE PER DIMENSIONI RECIPIENTE



USARE COPERCHI CHE CHIUDANO PERFETTAMENTE



RECIPIENTE NON IN EQUILIBRIO



Come usare la tabella di pulizia del forno

1. Individuare il numero del componente da pulire sulla figura di questa pagina.
2. Trovare il nome del componente nella tabella.
 - Usare il metodo di pulizia della colonna di sinistra se il forno è smaltato con finitura colorata.
 - Usare il metodo di pulizia della colonna di destra se il forno è in acciaio inox.
3. Trovare il metodo di pulizia corrispondente alla lettera in questione nella pagina successiva.

ELENCO COMPONENTI

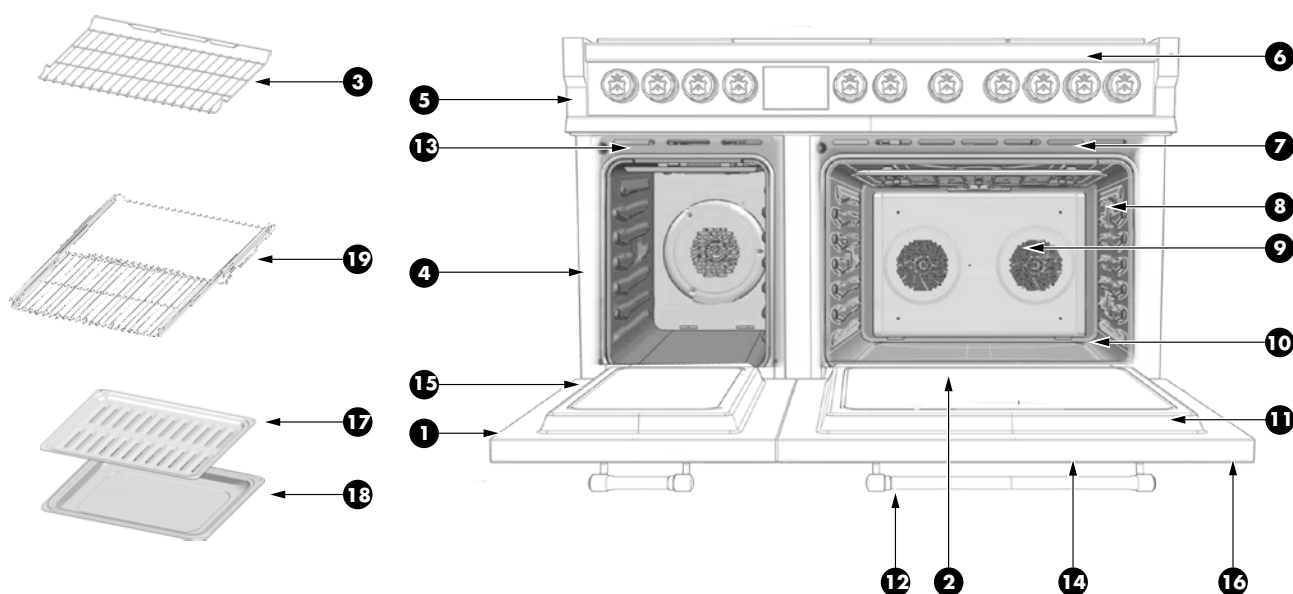


Tabella pulizia

Componente		Metodo di pulizia	Componente		Metodo di pulizia
1	Telaio porta	*	11	Interno porta forno	E
2	Interno vetro porta	F	12	Maniglia porta	*
3	Griglie forno removibili	A o E	13	Ventola porta	E
4	Guida	G	14	Parte anteriore porta	C&*
5	Bordo pannello di controllo	G o *	15	Bordo forno	D
6	Pannello di controllo	*	16	Terminali	*
7	Ventole forno	D	17	Griglie teglia doppia	E
8	Telaio anteriore forno	E	18	Fondo teglia doppia	E
9	Cavità forno	E	19	Griglia allungabile	A
10	Guarnizione	B			

Si possono pulire tutti i componenti del forno con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

- Usare sempre detergenti che siano il meno aggressivi possibile.
- Sfregare le parti in metallo nella direzione della venatura.
- Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Risciacquare con cura con poca acqua, per evitare di sgocciolare nelle fessure della porta.
- Asciugare per non lasciare macchie causate dall'acqua.

I detergenti elencati di seguito suggeriscono il tipo di prodotto da usare e quelli sconsigliati. Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

Componente		Metodo di pulizia
A	Cromato	Lavare con acqua bollente saponata. Risciacquare con cura e asciugare. Oppure sfregare delicatamente con spugnette in lana di acciaio o altro materiale e creme non abrasive apposite per la pulizia delle cromature disponibili sul mercato, seguendo le istruzioni del fabbricante. Si possono usare prodotti specifici per il forno (formula a forno freddo), ma possono causare scurimento e decolorazione delle finiture. Le griglie possono essere pulite nel forno durante la modalità autopulizia. Tuttavia, le griglie cromate perdono la lucentezza e prendono un color grigio metallico in modo permanente.
B	Tessuto in fibra di vetro	NON PULIRE A MANO LA GUARNIZIONE.
C	Vetro	Pulire sfregando con un panno spruzzato con un prodotto specifico per la pulizia dei vetri. Usare uno sgrassatore multiuso antibatterico per le macchie di grasso.
D	Verniciato	Pulire con acqua bollente saponata o applicare uno sgrassatore multiuso antibatterico su una spugna o su della carta assorbente e sfregare. Evitare di usare detergenti in polvere o spugnette in lana di acciaio.
E	Porcellana	Pulire immediatamente i residui acidi come spremute, latte e pomodoro con un canovaccio asciutto. Non usare spugne o canovacci inumiditi sulla porcellana bollente. Una volta raffreddata, pulire con acqua bollente saponata o applicare un detergente non aggressivo su una spugna bagnata. Risciacquare e asciugare. Per le macchie più ostinate, usare con delicatezza spugnette in lana di acciaio. È normale che la porcellana si crepi (linee sottili) con il tempo a causa dell'esposizione al calore e ai residui di cibo.
F	Vetro riflettente	Pulire con acqua bollente saponata e una spugna o raschietto di plastica. Sfregare le macchie più ostinate con aceto, prodotti specifici per la pulizia dei vetri, ammoniaca o detergenti non aggressivi. NON USARE PRODOTTI ABRASIVI DURI.
G	Inox	Sfregare o pulire sempre nel verso della venatura. Pulire con una spugna saponata, risciacquare e asciugare. Oppure strofinare con della carta assorbente spruzzata con uno sgrassatore multiuso antibatterico. Proteggere e lucidare con un prodotto apposito per la cura dell'acciaio inox e un panno morbido. Rimuovere le macchie d'acqua con un panno inumidito di aceto di vino bianco. Usare un detergente in polvere per il trattamento dell'acciaio o del rame per rimuovere le tracce di scolorimento dovute al calore.
H	Sonda (se presente)	Pulire la sonda a mano con del detergente e acqua bollente. Poi risciacquare e asciugare. Non immergere in acqua e non lavare in lavastoviglie.
*I	Ottone brunito	Per ottenere la speciale brunitura dei particolari in ottone brunito e rame anticato non è stato fatto uso di vernici protettive sintetiche, per non compromettere con una patina artificiale la bellezza dell'ottone e del rame. L'anticatura della superficie è il risultato di un'ossidazione naturale che è stata semplicemente accelerata. Tutte le superfici in ottone e rame anticato naturale possono essere pulite con detersivi sgrassanti usati in cucina, accompagnati dall'uso di una paglietta abrasiva (quella di colore verde usata per la pulizia delle stoviglie). Si consiglia di agire sul metallo con leggera pressione, in maniera uniforme e nel verso della spazzolatura originale, portando l'oggetto alla chiarezza desiderata, successivamente asciugare i particolari in ottone e rame. Non devono essere utilizzati prodotti lucidanti, indicati per mantenere la brillantezza ma non l'anticatura, i quali porterebbero il materiale ad una lucidatura non conforme con la nostra produzione. In ogni caso, eventuali maculature che dovessero formarsi con il tempo sulle superfici in ottone brunito e rame anticato sono da considerarsi il frutto voluto e peculiare della nostra lavorazione artigianale sul metallo.
*L	Ottone cromato	Per ottenere la speciale lucidatura dei particolari in ottone cromato non è stato fatto uso di vernici sintetiche, per non compromettere con una patina artificiale la bellezza della cromatura. Tutte le superfici in ottone cromato devono essere pulite con un panno morbido anche in microfibra e, all'occorrenza, con l'ausilio di prodotti adatti alla lucidatura dei metalli. Non devono essere utilizzate spugne abrasive.
*M	Ottone nichelato	Per ottenere la speciale nichelatura dei particolari in ottone nichelato satinato non è stato fatto uso di vernici sintetiche, per non compromettere con una patina artificiale la bellezza dell'ottone massello nichelato e satinato. Tutte le superfici in ottone nichelato e satinato devono essere pulite con un panno morbido anche in microfibra e, all'occorrenza, con l'ausilio di sapone neutro. Non devono essere utilizzate spugne abrasive.
*N	Acciaio spazzolato	Tutte le superfici in acciaio spazzolato devono essere pulite con sgrassanti o prodotti specifici per l'acciaio e, laddove necessario, con l'ausilio di lana d'acciaio extrafine o carta vetrata extrasottile. Per riportare l'acciaio al suo aspetto originale di fabbrica utilizzare una sabbatrice orbitale con carta vetrata scotch brite extra sottile.
*O	Superfici verniciate	Tutte le superfici verniciate devono essere pulite con sapone neutro e un panno morbido anche in microfibra. Non devono essere utilizzate spugne abrasive o qualsiasi altro prodotto chimico.

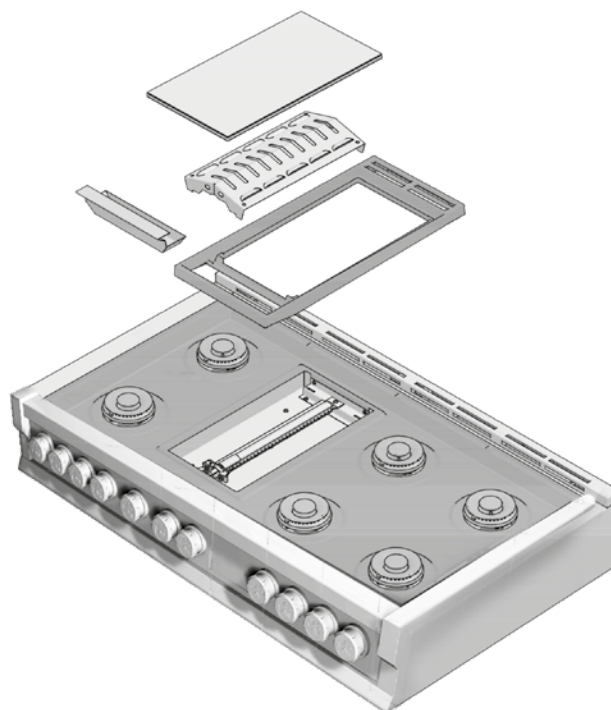
Si possono pulire tutti i componenti del piano cottura strofinando con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

ATTENZIONE

- Prima di pulire, accertarsi che i bruciatori siano spenti e le griglie fredde.
- Usare sempre detergenti che siano il meno aggressivi possibile. Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Sfregare le parti in acciaio inox nel senso della venatura. Strofinare per non lasciare macchie d'acqua.
- Non pulire i componenti removibili del piano cottura con l'autopulizia del forno.
- Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti al proprio posto prima di usare il piano cottura.

I detergenti consigliati di seguito e nella pagina successiva si riferiscono a categorie di detergenti e non indicano preferenze per uno o l'altro marchio. Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA



Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura

Parti e materiali	Detergenti consigliati	Suggerimenti/promemoria
Base bruciatore (alluminio pressofuso)	Panno bagnato.	Impedire che detergenti e altri materiali entrino nell'orifizio dell'iniettore.
Corona (alluminio pressofuso)	Detergente e acqua bollente; risciacquare e asciugare. Spazzolino con setole di nylon rigide per pulire i fori dell'apertura. Detergenti abrasivi: Polvere lucidante per metalli. Seguire le istruzioni sulla confezione. Usare spugnette in lana di acciaio. Risciacquare e asciugare.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detergenti per alluminio possono sbiadire la superficie. Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta. Evitare di danneggiare / allargare le aperture.
Corona (ottone)	Lavare in acqua bollente saponata, risciacquare e asciugare. Usare un spazzolino rigido in nylon o una graffetta aperta per pulire le tacche dello spargifiamma.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detergenti per ottone possono sbiadire la superficie. Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta.

Parti e materiali	Detergenti consigliati	Suggerimenti/promemoria
Cappuccio bruciatore e griglia (smalto porcellanato su ghisa)	Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e sgrassatore multiuso antibatterico. Risciacquare e asciugare immediatamente. Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami® e Soft Scrub®. Detergenti abrasivi per le macchie più ostinate: pagliette di lana di acciaio imbevute di sapone.	Le griglie sono pesanti; sollevarle con cura. Appoggiarle su una superficie protetta. È normale che si formino bolle/crepe/scheggiature a causa delle estreme temperature cui sono esposti i bracci delle griglie e dei rapidi sbalzi di temperatura. I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto. Rimuovere i residui immediatamente. I detergenti abrasivi, se usati troppo vigorosamente o troppo spesso, possono rovinare lo smalto.
Finitura esterna (smalto porcellanato)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare con cura. Detergenti non abrasivi: Ammoniaca, Fantastic®, Formula 409®. Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Detergenti liquidi: Kleen King®, Soft Scrub®	I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto porcellanato. Rimuovere i residui immediatamente. Non usare spugne o canovacci bagnati sulla porcellana bollente. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi.
Manopole di controllo (acciaio inox)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare immediatamente. Se necessario, rimuovere le manopole (tirare verso l'alto).	Non immergere le manopole. Non usare spugnette o detergenti abrasive. Non forzare le manopole sullo stelo della valvola. Tirare le manopole per estrarle dal pannello di controllo. Nel riposizionare le manopole, accertarsi che siano in posizione OFF. Non rimuovere le sedi poste sotto le manopole.
Finitura esterna (acciaio inox)	Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e detergente. Fantastic®, Formula 409®. Risciacquare e asciugare immediatamente. Lucidante: Stainless Steel Magic® per proteggere la finitura da macchie e corrosione; migliora l'aspetto estetico. Macchie d'acqua dura: Aceto di vino bianco. Detergenti abrasivi non aggressivi: Detergente liquido per acciaio inox Kleen King®, detergente liquido per acciaio inox e alluminio Cameo®, Bon Ami®. Scolorimento da calore: Bar Keepers Friend®.	L'acciaio inox resiste alla maggior parte delle macchie di cibo e graffi, a condizione che si tenga pulita e protetta la superficie. Non lasciare mai troppo a lungo le macchie di cibo o il sale sull'acciaio inox. Sfregare delicatamente nel senso delle venature. Il cloro e i suoi composti contenuti nei detergenti sono corrosivi per l'acciaio inox. Controllare gli ingredienti sull'etichetta prima dell'uso. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi, soprattutto sulle scritte.
Ugelli (ceramica)	Sfregare con cura usando un cottonfioc inumidito con acqua, ammoniaca o uno sgrassatore multiuso antibatterico. Disincrostare delicatamente eventuali residui con uno stuzzicadenti.	Evitare di usare troppa acqua sugli ugelli. Se l'ugello è bagnato, il bruciatore non si accende. Rimuovere eventuale lanugine che potrebbe essere rimasta dopo la pulizia.
Piastra in trilaminato (SE PRESENTE) (piastra a tre strati di acciaio inossidabile / alluminio)	Attenzione: Pulendo una superficie ancora calda si incorre nel rischio di bruciature! Non pulire la superficie di cottura con polveri abrasive o detergenti abrasivi. Pulire la superficie di cottura con cubetti di ghiaccio o acqua fredda.	Dopo ogni uso: Spegnerne l'elettrodomestico e attendere per 20/30min che si raffreddi, fino ad arrivare alla temperatura di circa 90/100 °C (195/215 °F). Pulire la piastra con un panno asciutto, pesante e ruvido per rimuovere ogni residuo rimanente di cibo. Posizionare uno dopo l'altro dei singoli cubetti di ghiaccio sulla superficie di cottura; allo stesso tempo rimuovere i residui con la spatola, rimuovere la sporcizia dalla piastra e accumulata nella vasca di raccolta. In alternativa è possibile utilizzare l'acqua fredda al posto dei cubetti di ghiaccio. Una volta raffreddata la superficie di cottura, è possibile rimuovere le macchie lasciate dagli albumi o dagli acidi presenti nel cibo con del succo di limone e un panno pulito. Risciacquare scrupolosamente con un panno umido. Ungere leggermente con olio da cucina. Se la superficie di cottura è stata già raffreddata prima della pulizia, riscaldarla fino a 100 °C e spegnerla di nuovo.

Prima di contattare il centro assistenza, controllare quanto segue per evitare costi di assistenza inutili.

Problema forno	Procedura di risoluzione del problema
Errore F1030* o F2030* compare sullo schermo del display.	Problema con il meccanismo di blocco. Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Il forno dovrebbe avviare un auto-test del blocco porta. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice (nella lista REGISTRO EVENTI) e contattare il centro assistenza.
Altri Errori F compaiono sullo schermo del display.	Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza.
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento	La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza.
La porta del forno è bloccata e non si apre, anche una volta raffreddata	Spegnere il forno dall'interruttore e attendere qualche secondo. Riaccendere il quadro elettrico. Il forno dovrebbe resettarsi ed essere di nuovo utilizzabile.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore o la scatola portafusibili di casa. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata.
Il forno non si riscalda in maniera uniforme	Controllare la calibrazione del forno. Regolare la calibrazione se necessario (vedi Come impostare la temperatura, pagina 34). Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 15 C (25 F) quando si cuoce con la modalità Cottura ventilata.
La luce del forno non funziona correttamente	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 54. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
La luce del forno rimane accesa	Controllare che la porta del forno non sia ostruita. Controllare che la cerniera non sia piegata o che l'interruttore della porta non sia danneggiato.
Il forno non si Auto-Pulisce adeguatamente	Permettere al forno di raffreddarsi prima di operare l'Auto-Pulizia. Eliminare sempre i residui non incrostati o traboccati in modo abbondante prima di avviare l'autopulizia. Se il forno è molto sporco, impostare un'autopulizia da quattro ore. Vedi Preparazione del forno per l'autopulizia, pagina 52.
L'orologio e il timer non funzionano correttamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedi capitoli Orologio e Timer, pagina 34.
Eccessiva umidità	Quando si utilizza la modalità di cottura statica, preriscaldare il forno. Le cotture Ventilata e Arrosto ventilata eliminano qualunque traccia di umidità nel forno (questo è uno dei vantaggi della cottura ventilata).
Porcellana scheggiata	Quando si rimuovono o riposizionano le griglie del forno, sollevarle sempre verso l'alto e non forzarle, per evitare che la porcellana si scheggi.
L'accensione non funziona	
Il cavo di alimentazione è inserito nella presa?	Inserire la spina in una presa a 3 poli messa a terra.
È saltato un fusibile dell'impianto domestico oppure il salvavita?	Sostituire il fusibile o ripristinare la corrente.

Problema forno	Procedura di risoluzione del problema
I bruciatori del piano cottura non funzionano	
È la prima volta che si usano i bruciatori del piano cottura?	Ruotare una delle manopole dei bruciatori per far fuoriuscire l'aria dai tubi del gas.
La manopola è impostata correttamente?	Spingere la manopola prima di ruotarla in una delle posizioni disponibili.
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
Le fiamme dei bruciatori del piano cottura non sono regolari, sono gialle e/o fanno rumore	
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
I cappucci dei bruciatori sono posizionati correttamente?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
Si sta usando gas propano?	L'apparecchio potrebbe essere stato convertito in modo errato. Contattare un tecnico dell'assistenza.
Il bruciatore del piano cottura scoppietta	
Il bruciatore è bagnato?	Lasciar asciugare.
Il cappuccio e la corona sono posizionati correttamente?	Accertarsi che i perni siano allineati correttamente, vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
Il recipiente di cottura è molto più grande dello spazio sulla griglia?	Rimuovere temporaneamente il recipiente, se lo scoppietto termina e ricomincia quando si riposiziona il recipiente, allora la causa del problema è la grandezza eccessiva del recipiente. È comunque possibile continuare a cucinare con il recipiente, ma lo scoppietto continuerà finché la cottura non sarà terminata.
Calore eccessivo attorno al recipiente di cottura sul piano cottura	
Il recipiente di cottura è delle dimensioni giuste?	Usare recipienti di cottura delle stesse dimensioni dell'area di cottura e del bruciatore. I recipienti di cottura non devono essere più larghi di 2,5 cm (1 in) rispetto all'area di cottura.
I risultati ottenuti con il piano cottura non soddisfano le aspettative	
Si sta usando il recipiente di cottura più adatto?	Vedi capitolo "Strumenti di cottura".
La manopola è impostata al livello giusto?	Vedi capitolo "Impostazione delle manopole".

Sia con la cottura statica che con la cottura ventilata si possono ottenere risultati insoddisfacenti per una serie di motivi che esulano dal cattivo funzionamento del forno. Consultare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Poiché la dimensione, forma e materiale degli utensili da forno influisce in maniera diretta sui risultati della cottura, la soluzione migliore potrebbe essere quella di sostituire utensili da forno vecchi che si sono scuriti o deformati nel tempo e con l'uso.

PROBLEMA DI COTTURA	CAUSA
Le pietanze non si rosolano in maniera uniforme	- Forno non preriscaldato - Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno - Utensili da forno troppo grandi per la ricetta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze troppo rosolate nella parte inferiore	- Forno non preriscaldato - Utilizzo di teglie di vetro o di metallo opaco o scurito - Posizione griglia non corretta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite	- Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Teglia troppo piccola
Le pietanze si cuociono o si arrostitiscono troppo lentamente	- Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Teglia troppo piccola
La crosta delle torte salate non dora sul fondo o rimane molliccia	- Tempo di cottura insufficiente - Utilizzo di teglie di acciaio lucido - Posizione griglia non corretta - Temperatura forno troppo bassa
Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno	- Temperatura forno troppo bassa - Tempo di cottura non corretto - Cottura torta controllata troppo presto - Porta forno aperta troppo di frequente - Teglia probabilmente troppo grande
Torte alte nel mezzo con crepe sopra	- Temperatura di cottura statica troppo elevata - Tempo di cottura al forno troppo lungo - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno - Posizione griglia non corretta - Teglia troppo piccola
Bordi delle croste delle torte troppo dorati	- Temperatura forno troppo elevata - Bordi della crosta troppo sottili

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare il capitolo "Risoluzione Problemi". Si può così risparmiare il costo della chiamata per l'assistenza.

Se si ha ancora bisogno di aiuto, seguire le istruzioni sottostanti. Al momento della chiamata, accertarsi di avere a disposizione la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del proprio elettrodomestico. Queste informazioni ci aiuteranno a soddisfare al meglio le richieste del cliente.

Registro dati di manutenzione

Per informazioni su assistenza o ricambi autorizzati, vedi il paragrafo GARANZIA.

Per individuare la targhetta dei dati tecnici, vedi pagina 3. Si consiglia di annotare a questo punto le informazioni di cui sopra nello spazio sottostante.

Conservare la fattura/ricevuta per la convalida della garanzia.

Registro dati di manutenzione

Modello Numero _____

Numero di serie _____

Data di installazione o di presa in consegna
