



# **LE CUCINE**

## **MISTE**

### **MANUALE D'USO E DI INSTALLAZIONE**

#### **SOMMARIO**

##### PER L'UTILIZZATORE

- *Funzionamento dei bruciatori del piano . . . . . p. 2*
- *Consigli per l'uso dei bruciatori del piano . . . . . p. 2*
- *Funzionamento della piastra in ghisa . . . . . p. 3*
- *Consigli per l'uso della piastra in ghisa . . . . . p. 3*
- *Funzionamento del forno . . . . . p. 3*
- *Griglie e teglie . . . . . p. 4*
- *Sicurezza bambini . . . . . p. 5*
- *Manutenzione generale . . . . . p. 5*
- *Pulizia del forno . . . . . p. 6*
- *Interventi possibili da parte dell'utilizzatore . . . . . p. 7*

##### PER L'INSTALLATORE

- *Condizioni regolamentari di installazione . . . . . p. 8*
- *Allacciamento alla rete gas . . . . . p. 8*
- *Cambiare tipo di gas . . . . . p. 9*
- *Allacciamento elettrico . . . . . p. 11*
- *Anomalie di funzionamento . . . . . p. 12*
- *Servizio Clienti . . . . . p. 12*

## Funzionamento dei bruciatori del piano

### ACCENSIONE DEI BRUCIATORI A GAS

Ogni bruciatore è controllato da un rubinetto di chiusura di sicurezza che, in caso di spegnimento accidentale della fiamma (corrente d'aria) interrompe rapidamente l'alimentazione evitando qualsiasi fuga di gas.

Il sistema di sicurezza dei bruciatori è costituito da un'asta metallica (termocoppia) situata nelle immediate vicinanze della fiamma.

Scegliere il bruciatore da utilizzare tramite i simboli situati in prossimità delle manopole.

■ Per accendere un bruciatore, premere la manopola e girare in senso , fino al simbolo di fiamma grande, azionare il pulsante di accensione elettrica .

**Mantenere la manopola premuta per qualche secondo dopo l'accensione della fiamma in modo che il sistema di sicurezza non entri in funzione interrompendo l'erogazione del gas.**

La diminuzione della fiamma si ottiene in una posizione intermedia tra i simboli di fiamma grande e fiamma piccola. Il punto ● corrisponde alla chiusura del rubinetto.

In caso di spegnimento accidentale della fiamma è sufficiente riaccenderla normalmente secondo le istruzioni di accensione.

Per un'accensione sempre corretta dei bruciatori vi consigliamo di :

- verificare regolarmente che i generatori di scintilla siano sempre puliti ed in buono stato e che gli elementi dei bruciatori siano posizionati correttamente ;
- prima dell'accensione accertarsi che le teste dei bruciatori e gli spartifiamma siano correttamente posizionati ;
- posare i recipienti sulla griglia prima di accendere i bruciatori tramite il pulsante .

Si raccomanda di non utilizzare l'accensione elettrica se i bruciatori non sono tutti montati correttamente.

### UTILIZZO DEI BRUCIATORI A GAS

Il piano di cottura, è composto da tre o quattro bruciatori di dimensioni e portate differenti. Per ottenere il massimo beneficio da questa differenziazione :

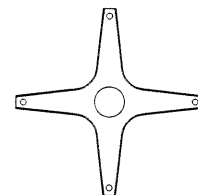
■ Utilizzare i bruciatori più potenti (i più grandi in diametro) per portare ad ebollizione, per cuocere le carni a fuoco vivo, e, in generale, per tutti gli alimenti che devono essere cotti rapidamente.

■ Utilizzare i bruciatori meno potenti (i più piccoli in diametro) per le cotture a fuoco lento e per la preparazione di salse.

#### Nota :

Le fiamme dei bruciatori sono più piccole in corrispondenza delle aste sorreggi pentola della griglia per non rovinarne lo smalto.

Il vostro apparecchio è dotato di una griglia di supporto rimovibile per piccole pentole. Essa può essere utilizzata sul bruciatore ausiliario.



## Consigli per l'uso dei bruciatori del piano

Quando si porta ad ebollizione, è inutile lasciare bollire al massimo della potenza; gli alimenti non cuoceranno più velocemente. Cuoceranno meglio invece riducendo la fiamma e mantenendo un leggero grado di ebollizione.

Regolare la fiamma in modo che essa non superi la circonferenza della pentola. I recipienti utilizzati devono essere abbastanza larghi perché la fiamma si adatti al fondo senza arrivare alle pareti rischiando di danneggiare le impugnature del recipiente.

Non utilizzare mai recipienti con fondo bombato, concavo o convesso.



Raccomandiamo l'uso dei seguenti recipienti :

BRUCIATORE PICCOLO (SEMI-RAPIDO)	BRUCIATORE MEDIO (RAPIDO)	BRUCIATORE GRANDE (ULTRA RAPIDO)
RECIPIENTI DI 18 cm di diametro e oltre	RECIPIENTI DI 24 cm di diametro e oltre	RECIPIENTI DI 28 cm di diametro e oltre
BRUCIATORE AUSILIARIO		
RECIPIENTI DA 5 a 15 cm di diametro		

● In caso di cottura a fuoco lento con fiamma ridotta, queste dimensioni possono essere portate rispettivamente a 12, 14 e 16 cm.

Alcuni apparecchi sono dotati di una griglia di supporto amovibile per recipienti piccoli. Tale griglia può essere utilizzata su tutti i bruciatori della cucina.

### PRIMO UTILIZZO :

Scaldare il forno appena installato per 15 minuti con portello chiuso e manopola in posizione di massimo. A causa della sua composizione la lana minerale che riveste il vano del forno può produrre inizialmente un odore particolare. Vi è altresì la possibilità di produzione di fumo al momento della prima accensione.

### CONSIGLI PER LA COTTURA :

La guida di cottura del vostro apparecchio fornisce tutte le informazioni necessarie alla realizzazione di un certo numero di piatti scelti tra i più comuni.

Prima di procedere alla cottura consultare la guida per scegliere temperatura, modalità e livello delle guide per teglie più appropriati al tipo di pietanza.

Spegnendo il forno 5 - 10 minuti prima del termine della cottura è possibile sfruttare il calore accumulato per risparmiare energia.

Sulla guida alla cottura, le posizioni di regolazione del termostato sono fornite a titolo indicativo. Si consiglia di regolare il termostato su una potenza più ridotta per evitare un'eccessiva produzione di fumo dovuta ad una temperatura troppo elevata.

### RACCOMANDAZIONI :

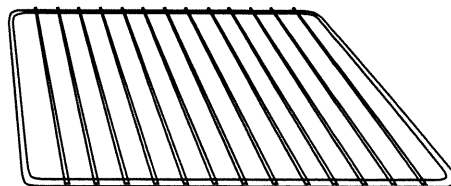
- Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa in modo che la guarnizione isoli perfettamente il vano forno dall'ambiente esterno.
- La cottura al forno ed al grill deve essere effettuata lasciando il coperchio del piano di cottura sollevato in modo da facilitare l'evacuazione dei gas caldi dal retro del piano stesso.
- Non rivestire le pareti del forno di fogli di alluminio. L'accumulo di calore rischierebbe di influenzare negativamente la cottura e di danneggiare lo smalto del vano.
- Durante il funzionamento, non lasciare la porta del forno aperta per più di 3 minuti per evitare che il calore danneggi le manopole.
- La porta del forno è molto calda durante il funzionamento. Tenere i bambini a debita distanza.

## Griglie e teglie

### GRIGLIA PIATTA

La griglia piatta può essere utilizzata per :

- tutti i piatti e forme contenenti alimenti da cuocere o fare al gratin,
- le grigliate.



### TEGLIA - LECCARDA MULTIUSO

Può essere utilizzata come teglia per dolci e presenta un bordo inclinato.

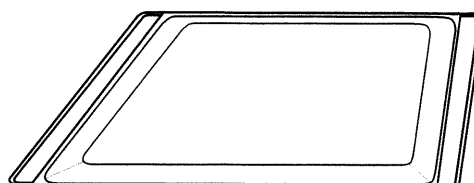
Serve alla cottura di specialità pasticciere come bignè alla crema, meringhe, madeleine, pasta sfoglia...

Inserita nelle guide sotto la griglia, raccoglie il sugo ed i grassi delle grigliate.

Riempita d'acqua per metà serve alla cottura a bagnomaria .

Evitare di mettere nella leccarda arrostiti o carni poiché si causerebbero forti schizzi sulle pareti del vano del forno.

Non posare mai la teglia direttamente sul fondo del forno.

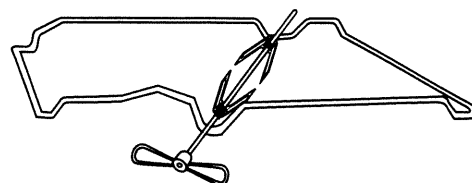
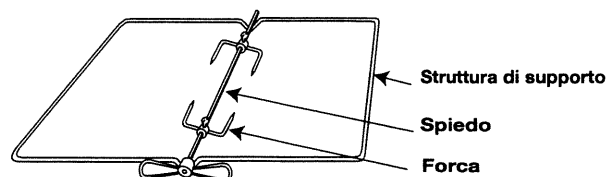


### GIRARROSTO

La cottura al girarrosto è molto pratica e consente di cucinare carni saporite e cotte uniformemente.

Per l'uso del girarrosto :

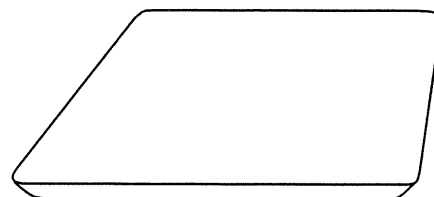
- inserire il supporto del girarrosto nella terza guida a partire dal basso ;
- inserire una delle forche sullo spiedo; posizionare la pietanza da cuocere al girarrosto e inserire la seconda forca. Centrare il tutto e bloccare avvitando le due forche ;
- riporre lo spiedo sul supporto ;
- premere leggermente per inserire la punta dello spiedo nel foro quadrato che trasmette il moto situato sul fondo del forno ;
- inserire la teglia - leccarda multiuso nella guida inferiore per raccogliere il sugo di cottura.
- Portare la manopola del forno sulla posizione "grill" e premere il pulsante del girarrosto nel caso di grill a gas.



Nel caso di spiedo con maniglia isolante occorre estrarla svitandola prima di chiudere la porta del forno.

### TEGLIA PER SPECIALITA' PASTICCIERE

Si utilizza per la preparazione di specialità pasticciere come bignè alla crema, meringhe, madeleine, pasta sfoglia...



## Manutenzione generale

Prima di procedere alla pulizia, lasciare che l'apparecchio si raffreddi e verificare che tutte le manopole si trovino in posizione CHIUSA.

**In linea generale, non utilizzare polveri abrasive e spugne metalliche per la pulizia della cucina.**

### CARROZZERIA

Per la parte superiore utilizzare una spugna imbevuta d'acqua saponata. Se necessario, in seguito a fuoriuscite dalle pentole, utilizzare una **crema non abrasiva per la pulizia delle superfici smaltate** disponibile in commercio.

Passare fino a far brillare con un panno asciutto o meglio ancora con una pelle di daino. Evitare che liquidi acidi come il succo di limone o l'aceto rimangano a lungo sullo smalto.

Al momento della pulizia del piano di cottura fare attenzione a non versare o sgocciolare il prodotto di pulizia all'interno dei bruciatori.

Prima di aprire il coperchio togliere tutti le incrostazioni dovute a fuoriuscite dai recipienti. Non richiuderlo finché il piano di cottura non si sia raffreddato.

### SUPERFICI METALLICHE LUCIDE

Utilizzate i prodotti disponibili in commercio per la pulizia dei metalli lucidi.

### BRUCIATORI A GAS

L'ugello del gas si trova al centro del supporto bruciatore a forma di vaso. Fare attenzione a non ostruirlo durante la pulizia provocando il cattivo funzionamento del bruciatore.

Per pulire gli spartifiamma dei bruciatori, utilizzare acqua assieme ad un detergente liquido per la casa. Per le macchie più difficili da pulire, utilizzare una noce di crema non abrasiva su una spugna, poi risciacquare con acqua. Asciugare bene gli spartifiamma prima di rimontarli sui bruciatori. Se i fori dei bruciatori si ostruiscono o i generatori di scintilla si incrostano, puliteli con una spazzola dura.

### VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

Dopo aver cotto pietanze che abbiano provocato dello sporco, si consiglia di pulire il vetro interno della porta forno con acqua saponata.

### MANOPOLE DI COMANDO

Le manopole di comando si possono sganciare tirandole verso il basso.

In caso di difficoltà utilizzare una pinza facendo attenzione a proteggere la manopola con uno straccio.

### GRIGLIE DEL PIANO

Utilizzare una spugna imbevuta di acqua saponata; non utilizzare mai prodotti abrasivi e oggetti taglienti.

## Pulizia del forno

### FORNO A SMALTO NORMALE

Pulire le pareti con un panno imbevuto di acqua saponata molto calda per togliere le macchie di grasso. Raccomandiamo di effettuare questa pulizia di frequente.

Nel caso di un rovesciamento di liquidi pulirli se possibile con una spugna umida o con una spazzola morbida senza aspettare che si solidifichino. In caso contrario, utilizzare una spugna o un panno ben imbevuto di acqua calda saponata o un prodotto per pulizia non abrasivo (per smalto o inox) per coprire ed ammorbidire le macchie. Lasciare in posa per tutta la notte; il tutto potrà essere rimosso molto facilmente.

### FORNO A SMALTO PIROLITICO

**Come funziona il forno a smalto pirolitico :**

Questo tipo di forno elimina la sporcizia e le incrostazioni dovute a schizzi e rovesciamenti per distruzione ad alta temperatura.

Il fumo prodotto viene neutralizzato al passaggio attraverso un catalizzatore. Non bisogna però attendere che il forno risulti troppo sporco per effettuare questa pulizia.

Non è necessario effettuare la pirolisi dopo ogni utilizzo del forno, ma solamente se il grado di incrostazione la rende necessaria.

### Raccomandazioni :

Prima dell'inizio della pirolisi, che può essere avviata in qualsiasi momento, anche di notte grazie al programmatore dotato della funzione di avvio differito (a seconda del modello) occorre prendere le seguenti precauzioni :

- chiudere la valvola a muro di alimentazione del gas o il rubinetto della bombola di butano ;
- **togliere tutti gli accessori dal forno, comprese griglie e teglie ;**
- sgrassare la sporcizia eccessiva dovuta al rovesciamento di liquidi per evitare eccessive produzioni di fumo .

### Nota :

La pirolisi va eseguita ogni due mesi circa, e questo vi costerà come un francobollo postale.

**ATTENZIONE :** durante la pirolisi le superfici possono risultare più calde rispetto all'uso normale; è pertanto necessario tenere i bambini a debita distanza.

All'apertura della porta del forno si noteranno dei depositi biancastri sulle pareti del vano interno. Per eliminarli sarà sufficiente passare una spugna umida a forno completamente raffreddato.

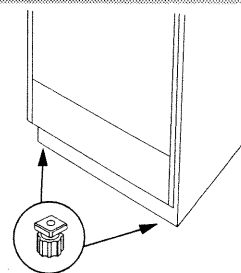
**IMPORTANTE :** qualunque sia il tipo di forno, non introdurre mai prodotti infiammabili (stracci, carta, prodotti di pulizia, il manuale stesso ecc.) nel vano di servizio della cucina. Vi è infatti il rischio di incendio per il quale non potremo essere ritenuti responsabili.

# Per l'utilizzatore

## Interventi possibili da parte dell'utilizzatore

### PIEDI REGOLABILI

Questi apparecchi sono dotati di piedini anteriori regolabili a vite in modo da adattarsi ad eventuali irregolarità del suolo e risultare quanto più stabili possibile.



### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO

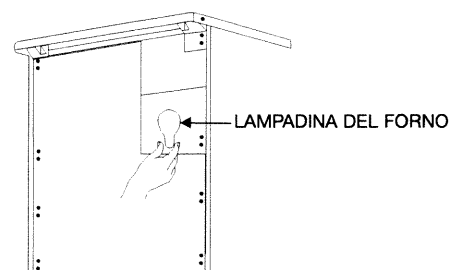
#### ATTENZIONE : staccare la spina dell'apparecchio prima di qualsiasi intervento.

La lampadina è accessibile a seconda del modello :

##### ■ *sul retro dell'apparecchio :*

E' di tipo sferico di diametro 45 mm, attacco a vite E 14, potenza 40 W.

Per togliere la lampadina è necessario smontare il pannello posteriore della cucina.



##### ■ *all'interno del forno :*

La lampadina si trova sul soffitto del vano del forno.

● **ATTENZIONE!** Staccare la spina del forno prima di qualsiasi intervento e lasciarlo raffreddare se necessario.

● girare l'oblò della lampadina di un quarto di giro verso sinistra

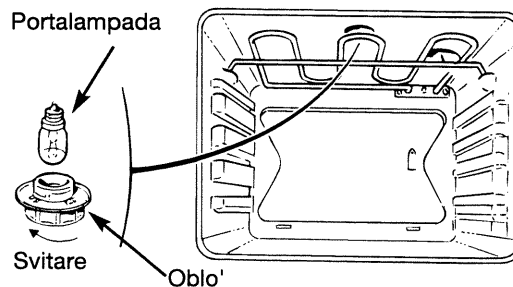
● Svitare la lampadina girando nello stesso verso.

Caratteristiche della lampadina :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- attacco a vite E 14.

● Sostituire la lampadina poi rimontare il suo oblò e rimettere la cucina sotto tensione.

*Nota : utilizzando un guanto di gomma svitare l'oblò e la lampadina risulterà più facile.*



# Per l'installatore

## Condizioni regolamentari di installazione

Questa cucina è destinata ad un uso privato all'interno di edifici adibiti ad abitazione.

Prima dell'installazione assicurarsi che le caratteristiche della distribuzione in loco (natura del gas e pressione) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

La regolazione dell'apparecchio è riportata sull'etichetta incollata sulla parte inferiore della porta.

La combustione del gas avviene grazie all'ossigeno dell'aria. E' necessario dunque garantire una buona aerazione del locale e che i prodotti della combustione vengano evacuati (è necessario che vi sia un flusso di ricambio d'aria di 2 m<sup>3</sup>/ora per ogni kW di potenza).

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione e deve essere installato in conformità con le norme di installazione in vigore prestando particolare attenzione alle disposizioni in materia di ventilazione. In Francia, i testi in questione sono le ordinanze del 02.08.1977 e del 24.03.1982 completate dalla norma DTU-P 45204 (=DTU 61.1) del CSTB "Installazione apparecchiature a gas", Norma NFC 15.100 (regolamentazione per installazioni elettriche a bassa tensione).

In Italia seguire le norme in vigore UNI-CIG 7129-7131.

Il riscaldamento prodotto dal funzionamento classifica questa cucina:

- nel tipo X secondo la norma elettrica EN 60.335.2.6,
- nella classe 2 sottoclasse 1 secondo la normativa gas EN 30.1.

### ALLACCIAMENTO GAS :

L'allacciamento gas va effettuato sul retro dell'apparecchio in modo che il tubo non entri mai in contatto con il pannello posteriore dello stesso, con una parte mobile e che

non si trovi in un punto non accessibile.

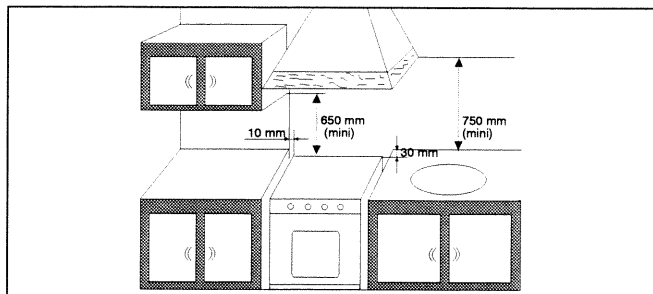
Qualunque sia il tipo o la classe della cucina o il tipo di gas utilizzato e che vi sia una componente elettrica, le pareti (posteriori e laterali) devono essere costituite o rivestite di materiale resistente al calore.

**I tubi flessibili devono essere accessibili su tutta la loro lunghezza, sostituiti prima della data di scadenza riportata su di essi ed avere una lunghezza massima di 2 metri.**

E' vietato effettuare un collegamento tramite un tubo flessibile montato su di una testa nel caso in cui:

- il riscaldamento provocato dagli apparecchi circostanti sul collegamento sia superiore a 30°C;
- se l'installazione del gas è nuova o modificata (sostituzione della valvola di alimentazione).

### INSTALLAZIONE DI UN APPARECCHIO NON INCORPORABILE TRA DUE MOBILI



Misura di profondità di incastro: 610 mm

E' obbligatorio rispettare la distanza di 30 mm tra il muro e l'apparecchio a coperchio chiuso.

## Allacciamento gas

L'INSTALLAZIONE È SOLITAMENTE RISERVATA AGLI INSTALLATORI E TECNICI QUALIFICATI.

L'APPARECCHIO VIENE FORNITO PREREGOLATO PER FUNZIONARE CON IL GAS METANO.

### 1. APPARECCHI INCORPORABILI (tra 2 mobili)

**1.1. PER I GAS DISTRIBUITI SU TUBATURE (GAS METANO O MISCELA ARIA BUTANO / PROPANO A SECONDA DEL MODELLO), L'ALLACCIAMENTO VA EFFETTUATO :**

- tramite tubo flessibile con ghiera meccaniche filettate (fig. 1).
- raccordo rigido (tubi in rame).

**1.2. PER IL BUTANO - PROPANO SU BOMBOLA O SERBATOIO L'ALLACCIAMENTO VA EFFETTUATO :**

- tramite tubo flessibile con ghiera meccaniche filettate (fig. 1).
- raccordo rigido (tubi in rame).
- nel caso di un'installazione preesistente, tramite tubo flessibile del diametro interno di 6 mm (fig. 2) montato su una testa appropriata fornita di fascetta di serraggio ad entrambe le estremità.

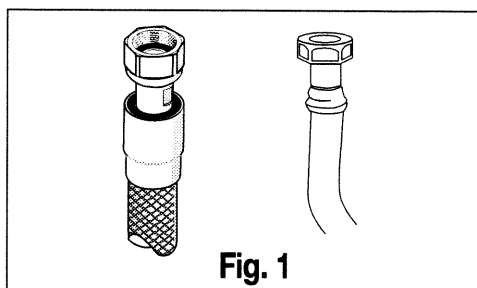


Fig. 1

### 2. APPARECCHI NON INCORPORABILI

**2.1. PER I GAS DISTRIBUITI SU TUBATURE (GAS METANO O MISCELA ARIA BUTANO / PROPANO A SECONDA DEL MODELLO), L'ALLACCIAMENTO VA EFFETTUATO :**

- tramite tubo flessibile con ghiera meccaniche filettate (fig. 1).
- raccordo rigido (tubi in rame).
- nel caso di un'installazione preesistente, tramite tubo flessibile del diametro interno di 15 mm (fig. 2) montato su una testa appropriata fornita di fascetta di serraggio ad entrambe le estremità.

**2.2. PER IL BUTANO - PROPANO SU BOMBOLA O SERBATOIO L'ALLACCIAMENTO VA EFFETTUATO :**

- Vedi paragrafo 1.2 e fig. 2.

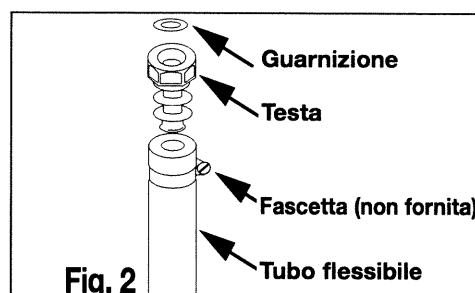


Fig. 2

In caso di utilizzo di teste conformi a quanto sopra indicato, sarà possibile ottenerle presso il servizio clienti del costruttore SAVEMA (rivolgersi al Servizio Consumatori del rivenditore).

# Per l'installatore

## Cambiare tipo di gas

**QUESTA CUCINA È FORNITA PREREGOLATA PER FUNZIONARE A GAS METANO.**

Per cambiare tipo di gas è necessario effettuare le **tre** seguenti operazioni.

1. ADATTARE L'ALLACCIAMENTO GAS
2. CAMBIARE GLI UGELLI
3. REGOLARE IL MINIMO DEI RUBINETTI.

● Gli ugelli necessari all'adattamento al butano/propano si trovano nella busta del manuale d'uso.

● In Italia questa cucina può anche essere adattata alla miscela aria propano/butano. Il sacchetto contenente il kit di adattamento è fornito su richiesta al proprio Servizio Clienti.

**Al momento della richiesta del kit di adattamento, si raccomanda di precisare il tipo di cucina che si possiede.**

● Ad ogni cambiamento di tipo di gas, barrare la casella corrispondente alla nuova regolazione sull'etichetta situata nella busta.

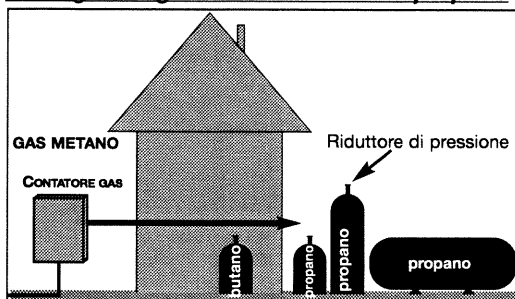
## 1. ADATTARE L'ALLACCIAMENTO GAS

Consultare i paragrafi 1 e 2 della pagina precedente.

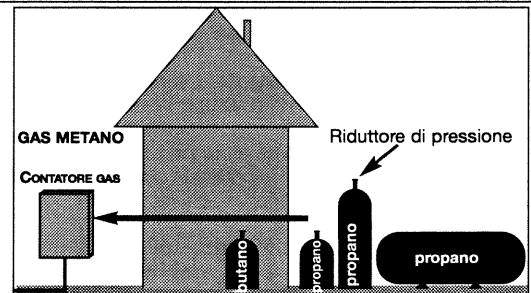
## 2. CAMBIARE GLI UGELLI

Prima di qualsiasi intervento togliere l'alimentazione elettrica alla cucina (a seconda del modello)

### Passaggio dal gas metano al butano/propano



### PASSAGGIO DAL GAS BUTANO/PROPANO AD UN ALTRO GAS



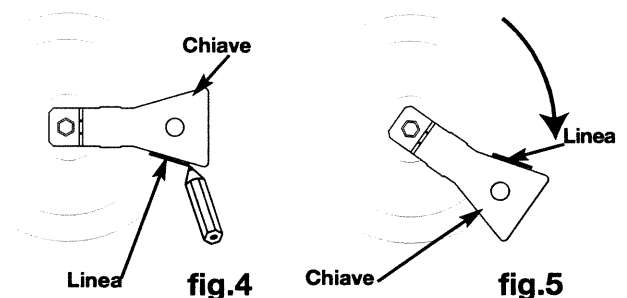
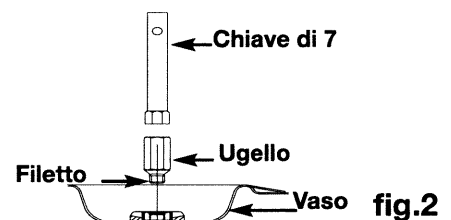
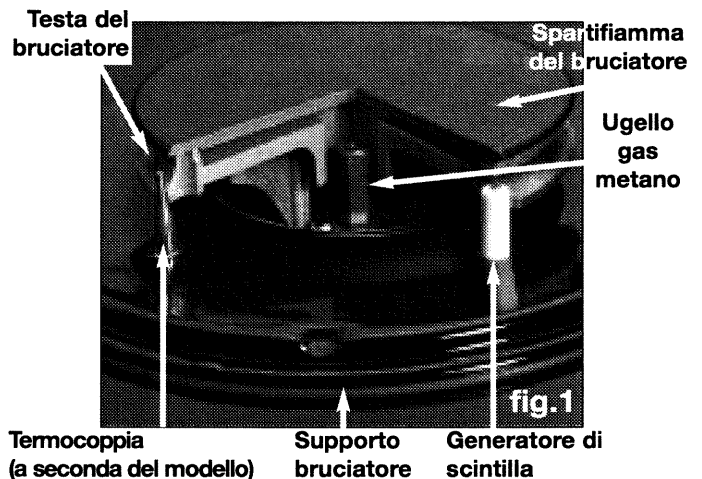
Per cambiare gli ugelli procedere nel modo seguente

**Con una chiave di 7 :**

- Togliere le griglie, gli spartifiamma e le teste di tutti i bruciatori (**fig.1**).
- Con la chiave di 7 svitare gli ugelli situati sul fondo di ogni vaso e toglierli dal loro alloggiamento. (**fig. 2**). (**fig.2**).
- Al loro posto montare gli ugelli forniti nella busta del kit di adattamento secondo la tabella delle caratteristiche del gas, **prima avvitandoli manualmente poi utilizzando la chiave**. **Avvitare al massimo di un quarto di giro**.
- Rimontare le teste dei bruciatori, gli spartifiamma e le griglie.
- Conservare gli ugelli smontati riponendoli nella busta.

**Con una chiave angolare (a seconda del modello) :**

- Togliere le griglie, gli spartifiamma e le teste di tutti i bruciatori (**fig.1**).
- Con la chiave fornita svitare gli ugelli situati sul fondo di ogni vaso e toglierli dal loro alloggiamento (**fig.3**).
- Al loro posto montare gli ugelli forniti nella busta del kit di adattamento secondo la tabella delle caratteristiche del gas; per fare ciò :
  - ⇒ Inizialmente avvitarli a mano fino al bloccaggio dell'ugello.
  - ⇒ Inserire completamente la chiave sull'ugello.
  - ⇒ Tracciare una riga con una matita nel punto indicato **fig.4**.
  - ⇒ Girare la chiave in senso orario fino a quando la riga compare dall'altro lato della chiave (**fig.5**).





## Cambiare tipo di gas (seguito)

### 3. REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI RUBINETTI DEI BRUCIATORI DEL PIANO

#### APPARECCHI CON PANNELLO FRONTALE IN LAMIERA

##### 1- PASSAGGIO DAL GAS METANO AL BUTANO/PROPANO

Per regolare i rubinetti procedere nel modo seguente :

- Togliere le manopole .
- Con un piccolo cacciavite a punta piatta avvitare **completamente** in senso orario la vite di riduzione del flusso in ottone di ogni rubinetto (**fig.1**).
- Rimontare le manopole.

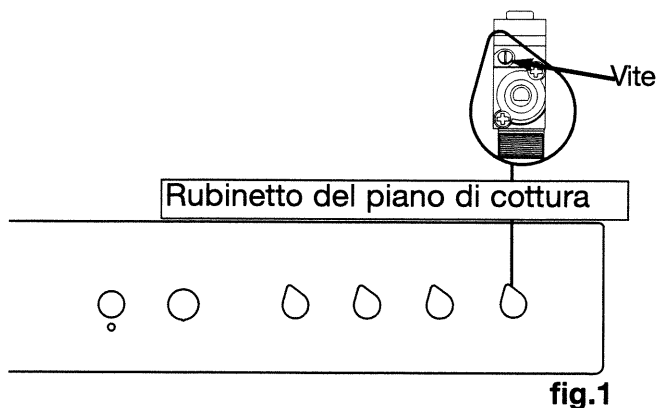


fig.1

##### 2- PASSAGGIO DAL GAS BUTANO/PROPANO AD UN ALTRO GAS

Per regolare i rubinetti procedere nel modo seguente :

- Accendere il bruciatore in posizione di massimo (fiamma grande) o in posizione 10 o 285° a seconda del modello.
- Togliere la manopola.
- Svitare di circa un giro la vite di riduzione del flusso in ottone in senso antiorario (**fig1**).
- Rimontare la manopola.
- Girare la manopola completamente in senso antiorario.
- Verificare che la fiamma ottenuta sia piccola e stabile per ogni foro del bruciatore. Se necessario procedere ad una nuova regolazione agendo sulla vite.
- Eseguire la stessa operazione per ogni bruciatore.
- Rimontare le manopole e passare ripetutamente dal massimo al minimo per verificare che la regolazione eseguita sia corretta.

#### APPARECCHI CON PANNELLO FRONTALE IN VETRO

##### 1- PASSAGGIO DAL GAS METANO AL GAS BUTANO/PROPANO

##### TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA ALLA CUCINA.

Per regolare i rubinetti procedere nel modo seguente :

- Togliere le manopole.
- Servendosi di un cacciavite sganciare il pannello.
- Con un piccolo cacciavite a punta piatta avvitare **completamente** in senso orario la vite di riduzione del flusso in ottone di ogni rubinetto (**fig.2**).
- Rimontare il pannello e le manopole.

##### 2- PASSAGGIO DAL GAS BUTANO/PROPANO

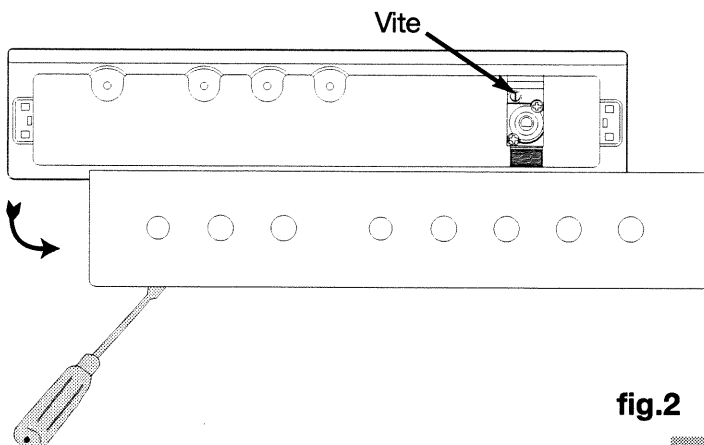


fig.2

##### AD UN ALTRO GAS

##### TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA ALLA CUCINA.

Per regolare i rubinetti procedere nel modo seguente :

- Togliere le manopole.
- Servendosi di un cacciavite sganciare il pannello.
- Rimontare le manopole.
- Accendere il bruciatore in posizione di massimo (fiamma grande) o in posizione 10 o 285° a seconda del modello.
- Togliere la manopola.
- Svitare di circa un giro la vite di riduzione del flusso in ottone in senso antiorario (**fig2**).
- Rimontare la manopola.
- Girare la manopola completamente in senso antiorario.
- Verificare che la fiamma ottenuta sia piccola e stabile per ogni foro del bruciatore. Se necessario procedere ad una nuova regolazione agendo sulla vite.
- Eseguire la stessa operazione per ogni bruciatore.
- Rimontare le manopole e passare ripetutamente dal massimo al minimo per verificare che la regolazione eseguita sia corretta.
- Togliere le manopole, rimontare il pannello in vetro e rimontare le manopole.

## Allacciamento elettrico

### ALIMENTAZIONE

#### CAVO DI ALIMENTAZIONE NON FORNITO

Gli apparecchi sono forniti senza cavo di alimentazione. Il collegamento alla rete elettrica va effettuato utilizzando un cavo di tipo H 05 RRF su una presa di corrente o tramite un dispositivo di interruzione onnipolare avente una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm. Il filo di protezione deve essere collegato ai morsetti di terra dell'apparecchio e dell'impianto. Prima di eseguire il collegamento, assicurarsi che i fili dell'impianto elettrico siano di una sezione sufficiente per alimentare in modo corretto la cucina.

### ALLACCIAMENTO

- Utilizzare un cavo di alimentazione di sezione appropriata (secondo le istruzioni riportate nella seguente tabella).

#### SEZIONE NOMINALE DEL CAVO FLESSIBILE DI ALIMENTAZIONE (TIPO H 05 RRF) E CALIBRO DEI FUSIBILI DA UTILIZZARE A SECONDA DELL'APPARECCHIO

ALLACCIAMENTO		MONOFASE	TRIFASE 3 ph + neutro	TRIFASE 2 ph + neutro
Tensione dell'impianto		230 V	400 V	400 V
Cucina mista 4 bruciatori a gas Forno elettrico	*Sezione del cavo Fusibile	3 x 2,5 mm <sup>2</sup> 20 A		
Cuisinière mixte 3+1 Four électrique	Sezione del cavo Fusibile	3 x 4 mm <sup>2</sup> 25 A		4 x 1,5 16 A

\* Tenendo conto del coefficiente di simultaneità secondo la norma EN 60 335.2.6.

**Decliniamo ogni responsabilità in caso di incidente dovuto ad una messa a terra inesistente o scorretta.**

**Attenzione ! Seguire attentamente le istruzioni qui riportate per eseguire un allacciamento elettrico corretto. Un allacciamento non conforme alle norme potrebbe risultare in un pericoloso surriscaldamento del cavo.**

- Aprire il coperchio in plastica situato in basso a destra del pannello posteriore.
  - Per aprire il coperchio inserire un cacciavite tra la lamiera del pannello ed il coperchio e fare leva (fig. 1).
  - Se necessario (\*) togliere i ponticelli di collegamento (fig. 2) rimuovendo il clip nero (fig. 1).
  - Spelare ogni filo del cavo di alimentazione per una lunghezza di 12 mm.
  - Arrotolare accuratamente il trefolo (fig. 3).
  - Svitare le viti della morsetteria.
  - Introdurre il cavo di alimentazione dal lato del coperchio facendolo passare per il serracavo situato sulla destra della morsetteria (fig. 4). (Consultare la tabella qui sopra per la scelta della sezione del cavo).
  - Se necessario (\*) posizionare i ponticelli di collegamento come da schema all'interno dell'apertura di alloggiamento della morsetteria (fig. 2).
  - Rispettare il senso di montaggio dei ponticelli ed il loro posizionamento (fig. 5).
  - Collegare i fili del cavo secondo lo(gli) schema(i) riportato(i)
- (\*) Alcuni collegamenti non necessitano di ponticelli: vedere schema riportato all'interno del vano morsetteria.

all'interno del vano morsetteria.

- Tutti i trefoli dei fili di alimentazione devono essere ben bloccati sotto le viti della morsetteria.
- Il filo di messa a terra di colore verde - giallo deve essere collegato al morsetto  $\perp$ .
- Serrare accuratamente le viti della morsetteria e verificare il collegamento tirando ogni filo.
- Fissare il cavo tramite il serracavo situato sulla destra della morsetteria.
- Riporre i ponticelli di collegamento non utilizzati all'interno del vano. Rimontare il clip nero e richiudere il coperchio in plastica.

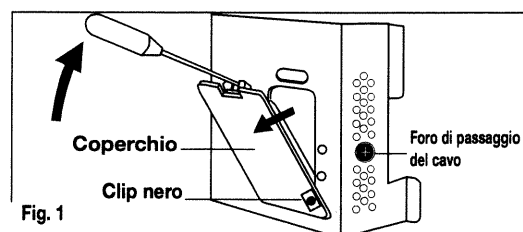


Fig. 1

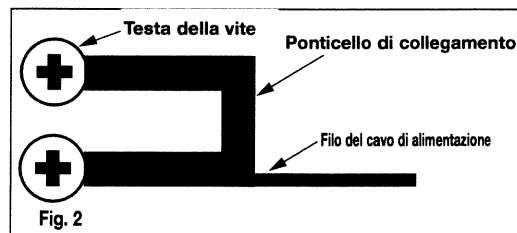


Fig. 2

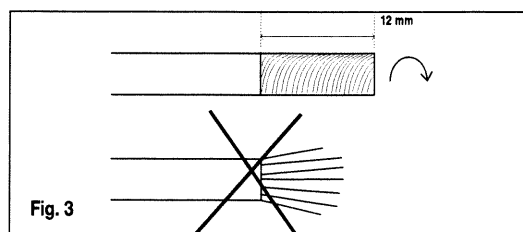


Fig. 3

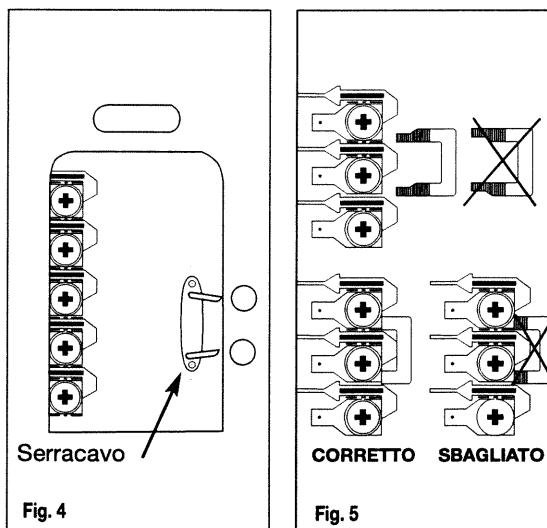


Fig. 4

Fig. 5

# Anomalie di funzionamento

<b>ANOMALIE</b>	<b>CONSIGLI</b>
● Il forno non scalda.	- Verificare che il programmatore o il timer (a seconda del modello) sia in posizione manuale (vedi manuale d'istruzioni).
● Il forno produce troppo fumo durante la cottura.	- Abbassare le temperature di cottura fornite a titolo indicativo nella guida alla cottura. - Procedere alla pulizia del forno. <b>Nota</b> : Si ricorda che non bisogna utilizzare la teglia-leccarda multiuso come teglia per arrosti.
● Condensa	- Per la cottura di pietanze molto umide (es. pomodori ripieni), si consiglia di procedere a un preriscaldamento a temperatura di cottura in modo da evitare l'accumulo di condensa sulle superfici a vetri fredde.
● L'accensione elettrica (a seconda del modello) dei bruciatori non funziona correttamente.	- Verificare che i generatori di scintilla non siano incrostati.
● Le fiamme si staccano dai bruciatori del piano di cottura.	- Verificare che tutte le aperture delle teste dei bruciatori siano libere e che i bruciatori siano posizionati correttamente.

## Servizio Clienti

**Perché la garanzia sia valida, non dimenticate di far datare e firmare il certificato di garanzia al vostro tecnico installatore.**

Ogni intervento deve essere effettuato da un tecnico qualificato. Solo i concessionari e distributori della marca della cucina :

- conoscono perfettamente il materiale,
- applicano pienamente i nostri metodi di regolazione, di manutenzione e riparazione,
- possiedono ed utilizzano solamente ricambi originali.



Alla chiamata del servizio manutenzione del vostro Distributore, fornire i dati di riferimento completi dell'apparecchio (designazione commerciale, tipo e numero di serie); queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica visibile, a porta del forno aperta, nell'intercapedine o sul retro dell'apparecchio (a seconda del modello).

Le descrizioni e caratteristiche riportate nel presente documento sono da considerare a titolo puramente informativo e non sono contrattuali. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche ai nostri apparecchi senza preavviso sempre in un'ottica di sviluppo e miglioramento del prodotto.

9961-2353 - 09/99

Modus Media International - Tél. 02 38 49 42 00

87x1450