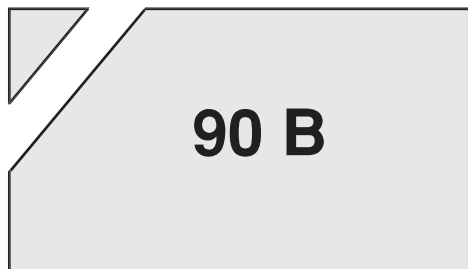


**IT**

**Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso di cucine a gas , miste ed elettriche. Serie:**



**CE**



Dimensioni esterne nominali	Cucine 90 B
Altezza al piano di lavoro	cm. 85
Altezza a coperchio alzato	cm. 141
Profondità a porta chiusa	cm. 59
Profondità a porta aperta	cm. 100
Larghezza	cm. 90

Dimensioni utili	Forno elettrico multifunzione combinato
Larghezza	cm. 74,0
Profondità	cm. 43,5
Altezza	cm. 32,5
Volume	l. 105

### BRUCIATORI A GAS (iniettori e portate) 90 B

Gas	Bruciatore	Iniettore	portata ridotta (kW)	portata nominale (kW)
G20 20 mbar	ausiliario	77	0,40	1,00
	semirap.	97	0,58	1,65
	rapido	123	0,80	2,80
	tripla corona ec.	145	1,70	4,00
G30 28-30 mbar G31 37 mbar	ausiliario	50	0,40	1,00
	semirap.	65	0,58	1,65
	rapido	83	0,80	2,80
	tripla corona ec.	98	1,70	4,00

Cat.: vedi targhetta matricolare in copertina;

Classe 1 oppure 2.1

Cucine di tipo "X"

### POTENZE ELEMENTI

resistenza platea	1,40 kW
resistenza cielo-grill	1,00-1,80 kW
resistenza circolare forno	2,50 kW
ventola	25 W
luce forno alogena	40 W
motorino girarrosto	6 W
tangenziale	18 - 22 W

### EQUIPAGGIAMENTO

Tutti i modelli sono dotati di dispositivo di sicurezza per bruciatori forno e grill.

Secondo i modelli, le cucine possono avere inoltre:

- Dispositivo di sicurezza per uno o più bruciatori del piano di cottura.
- Accensione elettrica ai bruciatori superiori
- Illuminazione elettrica nel forno.
- Girarrosto.
- Programmatore fine cottura.

Per la DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI SUL PIANO, vedere i modelli rappresentati in figura 1 in fondo al libretto.

Per lo SCHEMA ELETTRICO vedere la figura 2 in fondo al libretto.

La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti (se esiste) oppure è situato nello schienale della cucina. Una copia della targhetta è incollata sulla copertina del libretto.

### Informazioni utili per il consumo energetico forni elettrici.

Queste informazioni completano ed arricchiscono quelle riportate nella scheda tecnica (stiker adesivo) assieme al libretto istruzioni.

	Mod. cucina 90 B Multi-funzione
Marchio UE di qualità ecologica	No
Tempo impiegato per cottura carico normale statico in minuti	61,6
Tempo impiegato per cottura carico normale ventilato in minuti	81,6
Consumo posizione stand-by in watt	...
Superficie utile del piano di cottura leccarda in cm <sup>2</sup>	2729

## INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata che dovrà attenersi alle norme di installazione vigenti.

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono scritte sulla targhetta in copertina.

Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Dovrà essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore.

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme nazionali in vigore.

- Per l'Italia: UNI 7129 o 7131. Inoltre per gli apparecchi privi del dispositivo di sicurezza per l'assenza di fiamma sul piano di lavoro vale: "Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti con ventilazione maggiorata secondo il D.M. 1 Aprile 1993

## AERAZIONE DEL LOCALE

I locali in cui sono installati gli apparecchi a gas devono essere ben aerati al fine di permettere una combustione del gas e una ventilazione corretta. In particolare l'afflusso di aria necessaria per la combustione non deve essere inferiore a 2 m<sup>3</sup>/h per ciascun kW di portata nominale installato.

## UBICAZIONE

Liberare la cucina dagli accessori d'imbalsaggio, comprese le pellicole che rivestono le parti cromate o inox.

Collocare la cucina in luogo asciutto, agevole, esente da correnti d'aria. Tenere l'opportuna distanza da pareti che temono il calore (legno, linoleum, carta, ecc.).

La cucina può essere installata libera oppure tra due mobili le cui pareti devono resistere a una temperatura di 100°C e che non possono essere più alte del piano di lavoro.

## MONTAGGIO PIEDINI (LIVELLAMENTO)

Le cucine sono dotate di piedini regolabili da avvitare rispettivamente sugli angoli posteriori e anteriori della cucina. Agendo sui piedini è possibile una regolazione dell'apparecchiatura in altezza, per un preciso accostamento al mobile, per un livellamento con gli altri piani e per una distribuzione uniforme dei liquidi contenuti nei tegami e nelle pentole. Vedi fig. 3.

## MONTAGGIO MANIGLIA PORTA FORNO

Fissare la maniglia a corredo mediante le due viti in dotazione. Vedi fig. 4

## COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS

**L'apparecchio viene predisposto con portagomma per installazione libera.**

**Nel caso di apparecchio installato tra due mobili classe 2 st. 2-1, l'unico collegamento ammesso è quello rappresentato in fig. 5 - A (norma d'installazione UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3).**

Prima di collegare la cucina verificare che sia predisposta per il gas con il quale sarà alimentata. In caso contrario eseguire la trasformazione indicata nel paragrafo "Adattamento ai diversi gas". Il collegamento dell'apparecchio si fa a destra. Se il tubo deve passare dietro, deve rimanere nella parte bassa della cucina. In tale zona la temperatura è circa 50°C.

- Raccordo con tubo metallico flessibile o con tubo metallico rigido (vedi Figura 5 dis.A):

Il raccordo si effettua con un tubo conforme alle norme nazionali, avvitato direttamente sul raccordo, con l'interposizione di una guarnizione di tenuta, fornita in dotazione.

- Raccordo con tubo in gomma su portagomma (vedi Figura 5 dis. B e C):

Si effettua con un tubo in gomma che porta il marchio di conformità alla norma in vigore. Il tubo deve essere sostituito alla data indicata e deve essere assicurato alle due

estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate (UNI CIG 7141) e deve essere assolutamente accessibile per il controllo del suo stato su tutta la sua lunghezza.

- Dopo l'installazione verificare la buona tenuta dei raccordi.
- Per il funzionamento con B/P verificare che la pressione del gas sia conforme a quanto indicato sulla targhetta matricolare.

#### IMPORTANTE:

- Impiegare solo tubi flessibili metallici (UNI CIG 9891) o in gomma (UNI CIG 7140) normalizzati.
- Il regolatore di pressione per GPL deve essere conforme a UNI 7432.
- Il raccordo della rampa è conforme a ISO 228-1.
- Evitare curve brusche nel tubo e tenerlo opportunamente scostato da pareti calde.

#### ADATTAMENTO AI DIVERSI GAS

Qualora la cucina non fosse già predisposta per funzionare con il tipo di gas disponibile, occorre trasformarla, procedendo nel seguente ordine:

- Sostituzione degli iniettori (consultando il quadro a pag. 3);
- regolazione dell'aria primaria;
- regolazione dei "minimi".

**Nota:** Ad ogni cambiamento di gas incollare sull'etichetta matricolare l'indicazione del gas di nuova regolazione.

#### PER SOSTITUIRE GLI INIETTORI AI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO (Fig. 6)

- Togliere la griglia, gli spartifiamma (A) e i bruciatori (B);
- svitare e togliere l'iniettore situato nel fondo di ciascun portainiettore (C);
- sostituire l'iniettore conformemente alla tabella di pag. 3, utilizzando una chiave da 7 mm, avvitarlo e stringere a fondo;
- verificare la tenuta del gas;
- riposizionare i bruciatori, gli spartifiamma e la griglia.

#### REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORI PIANO DI LAVORO

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass dei rubinetti deve essere avvitato a fondo. La cucina può essere dotata di rubinetti tipo "A", aventi il by-pass all'interno (vi si accede introducendo un piccolo cacciavite nell'astina) o di tipo "B" aventi il by-pass all'esterno, sul lato destro (vi si accede direttamente). Vedi figura 7.

Se la cucina deve funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo per entrambi i tipi di rubinetto:

- Accendere il bruciatore con la fiamma al max.;
- sfilare la manopola, per semplice trazione, senza fare leva sul cruscotto, che si potrebbe danneggiare;
- accedere al by-pass con un piccolo cacciavite e svitarlo di 3 giri circa (ruotando il cacciavite in senso antiorario);
- ruotare ulteriormente l'astina del rubinetto, in senso antiorario, fino all'arresto: la fiamma si presenterà al max.;
- riavvitare molto lentamente il by-pass, senza spingere assialmente il cacciavite, fino a creare una fiamma apparentemente ridotta di 3/4, curando tuttavia che sia sufficientemente stabile anche con moderate correnti d'aria.

#### ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:

- la tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
- la presa di "terra" sia efficiente.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Se l'apparecchio è equipaggiato di un cavo senza spina, la spina da utilizzare è di tipo

normalizzato e tenere conto che:

- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per il collegamento a terra;
- cavo blu per il neutro;
- cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;
- in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo HO5RR-F con sezione adeguata (schemi in fig. 2);
- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo HO5RR-F con sezione adeguata (schemi in fig. 2).

**IMPORTANTE:** il costruttore declina ogni responsabilità per danni dovuti all'assenza del rispetto delle regolamentazioni e delle norme in vigore. Si raccomanda di controllare che il collegamento a terra dell'apparecchio sia fatto in modo corretto (vedere schemi in fig. 2 in fondo al libretto).

### PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Se non scocca la scintilla è bene non insistere: si potrebbe danneggiare il generatore. Possibili cause di funzionamento anomalo o inefficiente:

- candela umida, incrostata o rotta;
- distanza non corretta elettrodo-bruciatore;
- filo conduttore della candela rotto o privo di guaina;
- scintilla che scarica a massa (in altre parti della cucina);
- generatore o microinterruttore danneggiati;
- accumulo di aria nelle tubazioni (specie dopo lunga inattività della cucina);
- miscela aria-gas non corretta (cattiva carburazione).

### IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

Per controllare l'efficienza della valvola, operare come segue:

- accendere il bruciatore e lasciarlo funzionare per 3 minuti circa;
- spegnere il bruciatore riportando la manopola

sulla posizione di chiusura (●);

- trascorsi 90 secondi per i bruciatori del piano, 60 secondi per i bruciatori forno e grill, portare l'indice della manopola sulla posizione di "aperto";
- abbandonare la manopola in questa posizione ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore: **NON DEVE ACCENDERSI.** Tempo occorrente per eccitare il magnete durante l'accensione: 10 secondi circa; Tempo di intervento automatico, dopo lo spegnimento della fiamma: non oltre 90 secondi per i bruciatori del piano; non oltre 60 secondi per i bruciatori forno e grill.

### AVVERTENZE:



- Qualunque intervento tecnico all'interno della cucina deve essere preceduto dal disinserimento della spina elettrica e dalla chiusura del rubinetto del gas.
- Le verifiche di tenuta sul circuito gas non devono essere eseguite con l'uso di fiamme. Se non si dispone di uno specifico dispositivo di controllo, si può utilizzare schiuma od acqua abbondantemente saponata.
- Richiudendo il piano di lavoro curare che i fili elettrici delle candele (se vi sono) non si trovino in prossimità degli iniettori, per evitare che vadano a posarsi sugli stessi.

## COME SI USA LA CUCINA


### AERAZIONE DEL LOCALE

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Vigilare al fine di assicurare una buona aerazione della cucina: mantenere aperti gli orifizi di aerazione naturale, oppure installare una cappa di aspirazione forzata. Nel caso di un uso intensivo e prolungato può essere necessaria un'aerazione supplementare per esempio, aprendo una finestra, o un'aerazione più efficace, aumentando per esempio la potenza della ventilazione forzata.

### ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

- Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo  segnato sul cruscotto (posizione di fiamma al max.);
- nel contempo accostare un fiammifero acceso alla testa del bruciatore;
- volendo una riduzione della fiamma, ruotare ulteriormente la manopola nello stesso senso portando l'indice della stessa sul simbolo  (posizione di fiamma al min.).

### PER BRUCIATORI DEL PIANO MUNITI DEL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

- Premere e ruotare in senso antiorario fino al simbolo  sul cruscotto (posizione fiamma al max.);
- accostare un fiammifero acceso al bruciatore e mantenere la manopola premuta a fondo per 10 secondi circa;
- abbandonare quindi la manopola ed accertarsi che il bruciatore rimanga acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

### IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

I bruciatori muniti di questo dispositivo hanno il pregio di essere protetti in caso di spegnimento accidentale. Infatti, in tal caso, l'erogazione del gas al bruciatore interessato viene autonomamente bloccata, evitando in

tal modo pericoli derivanti da una fuoriuscita di gas incombusto: dallo spegnimento della fiamma, non devono trascorrere più di 60 secondi per i bruciatori forno e grill o 90 secondi per i bruciatori del piano di cottura.

### PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Vale interamente quanto detto sopra, salvo che l'uso del fiammifero è sostituito da una scintilla che si ottiene premendo, anche ripetutamente, il pulsante che si trova sul cruscotto, oppure premendo la manopola del bruciatore che si intende accendere.

Qualora l'accensione elettrica si rilevasse difficoltosa per determinati tipi di gas, si consiglia di effettuare l'operazione con la manopola sulla posizione di "minimo" (fiamma piccola).

- Per le cucine munite di accensione elettrica ai bruciatori forno e grill, è imperativo accendere questi bruciatori con la porta del forno totalmente aperta;
- Durante l'accensione dei bruciatori del forno e del grill che sono provvisti del dispositivo di accensione, esso non deve essere azionato per più di 10 secondi. Se dopo questi 10 secondi il bruciatore non è acceso, smettere di agire sul dispositivo, lasciando la porta aperta e attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore. Qualora il malfunzionamento del dispositivo di accensione dovesse ripetersi, provvedere all'accensione manuale e chiamare il servizio assistenza.

### AVVERTENZE:

- Se, dopo una certa inattività della cucina, l'accensione risultasse difficoltosa, è un fatto normale. Basteranno tuttavia pochi secondi perché l'aria accumulatasi nelle tubazioni venga espulsa;
- in ogni caso, bisogna evitare una esagerata erogazione di gas incombusto dai bruciatori. Se l'accensione non avviene in un tempo relativamente breve, si ripete l'operazione dopo avere riportato la manopola sulla posizione di chiusura (●);



- alla prima accensione del forno e del grill si potrà avvertire un caratteristico odore e fumo uscire dalla bocca del forno stesso. Ciò è dovuto al trattamento delle superfici ed a residui oleosi sui bruciatori.

### COME SI USANO I FUOCHI DEL PIANO DI COTTURA

Usare recipienti con diametro adeguato al tipo di bruciatore. Le fiamme infatti non devono sporgere dal fondo delle pentole.

Consigliamo:

- per bruciatore ausiliario = recipiente di almeno cm. 8 utilizzando la griglia di riduzione fornita con la cucina
- per bruciatore semirapido = recipiente di almeno cm. 14
- per bruciatore rapido e tripla corona = recipiente di almeno cm. 22

**NOTA:** non stazionare mai la manopola in posizioni intermedie fra il simbolo di fiamma al massimo  e la posizione di chiusura ()

### COME SI USA IL GRILL ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO

**Per soli modelli con "Forno Elettrico" comandati da due manopole separate (selettore-termostato), si deve grigliare a porta chiusa, senza l'uso della protezione manopola. Con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 200°C.**

- Accendere la resistenza grill;
- posare la vivanda sulla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- collocare la leccarda sul gradino inferiore;
- richiudere dolcemente la porta ;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell'utente). Vedere tabella "Alimenti da grigliare"

La resistenza del grill, collocata nella parte alta del forno, si mette in funzionamento ruotando la manopola del selettore in senso

orario fino al simbolo del grill sul cruscotto. L'accensione della spia rossa segnalerà l'avvenuto inserimento della resistenza.

Alimenti da grigliare	Tempo in minuti	
	1° Lato	2° Lato
Carni basse o sottili	6	4
Carni moderatamente alte	8	5
Pesci sottili e senza squame	10	8
Pesci moderatamente voluminosi	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2
Volatili	20	15




**ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

### FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE





Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, questo forno offre più modi di cucinare, impostati su tre fonti di calore principali:

- Propagazione forzata del calore (forno ventilato)
- Propagazione spontanea del calore (convezione o forno statico)
- Raggi infrarossi (grill).

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo  :accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.
- simbolo  :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.



- simbolo  :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.
- simbolo  :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima. Il girarrosto è in funzione.
- simbolo  :cottura con forno ventilato e accensione del grill (sul plafone forno), la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato. Il girarrosto è in funzione.

In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.

**NOTA:** La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato. Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

### COME SI USA IL GIRARROSTO

- infilzare la carne da cuocere nello schidione e fissarla al centro a mezzo dei due forchettoni;
- infilzare la punta dello schidione nel mozzo del rinvio situato nel telaio (vedi fig. 8);
- privare lo schidione della sua impugnatura
- collocare il telaio supporto schidione nel gradino centrale del forno infilando contemporaneamente l'albero del rinvio nel mozzo del motorino (vedi fig. 9);
- collocare la leccarda sul gradino più basso del forno avendo cura di versarvi un po' d'acqua;
- accendere il bruciatore del grill;
- richiudere dolcemente la porta ;
- avviare il motorino premendo l'apposito interruttore posto sul pannello comandi;
- ungere la carne di tanto in tanto. A cottura avvenuta, sfilare il telaio dal mozzo del mo-

torio e riavvitare l'impugnatura sul mozzo dello schidione.

**ATTENZIONE:** I forchettoni dello schidione potrebbero avere le punte acuminate. Maneggiare con cautela.

### INTERRUTTORE - SPIA LUCE/GIRARROSTO

- Nei modelli di cucine a gas è previsto un interruttore circolare;
- premendo sull'interruttore si accende contemporaneamente la lampada forno e si mette in funzione il motore girarrosto;
- nei modelli di cucine miste (1 o 2 piastre) è previsto un interruttore circolare munito di lampada spia rossa;
- la spia si accende durante il funzionamento di 1 o 2 piastre.

### A RICHIESTA KIT MULTISPIEDO

- E' possibile equipaggiare il vostro girarrosto (che prevede 2 forchettoni) di un ulteriore meccanismo che permette di ottenere spiedini multipli.
- La richiesta va inoltrata al vostro rivenditore dietro pagamento.

### MONTAGGIO MULTISPIEDO

- Estrarre i forchettoni standard.
- posizionare e fissare le flange sullo schidione come da figura 10.
- infilzare le vivande sugli spiedini.
- inserire gli spiedini sulle flange come da figura 10.
- **ATTENZIONE:** le due flange "A" uguali tra loro vanno posizionate alle estremità.


### COME SI USA IL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA MONOCOMANDO ( Fig.11)

Consente di programmare la durata di cottura.  
Funzionamento:

- Posizionare la manopola sul tempo di cottura desiderato (120 minuti al max. per il forno elettrico; 100 minuti al max. per il forno a gas).
- Scegliere la temperatura mediante la

manopola del termostato e posizionare la manopola del selettore sul tipo di cottura prescelto.

- Quando la manopola del programmatore si posizionerà sul simbolo 0 la cottura sarà terminata. L'interruzione della cottura è automatica.
- Riportare la manopola del termostato sul simbolo ●.
- Riportare la manopola del selettore sul simbolo 0.

**N.B.:** Il forno, senza l'uso della programmazione, funziona solamente quando la manopola del programmatore è sulla posizione manuale .

### USO ACCESSORI DEL FORNO

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrostiti o direttamente le carni da cuocere al grill.
- La leccarda posizionata sotto la griglia serve per raccogliere i sughi colati dagli alimenti cotti direttamente sulla griglia stessa. La leccarda può essere usata anche per cuocere gli alimenti.
- La leccarda non deve mai essere utilizzata nell'ultimo ripiano in alto della reggigriglia, per evitare ribaltamenti .  
Nell'ultimo ripiano va inserita solamente la griglia .
- Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se gli alimenti differiscono fra loro per quantità o qualità, anche i tempi saranno ovviamente diversi.

### CONSIGLI ED AVVERTENZE DI ORDINE GENERALE

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per

assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Non utilizzare il vano scaldapiatti come ripostiglio per liquidi infiammabili od oggetti che temono il calore, come legno, carta, bombole a pressione, fiammiferi, ecc.
- Controllare frequentemente il tubo di raccordo in gomma curare che sia sufficientemente lontano da pareti calde, che non abbia curve brusche o strozzature, e che sia in buone condizioni. Il tubo deve essere sostituito al più tardi alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate.
- Nel caso la rotazione dei rubinetti divenga difficoltosa nel tempo, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
- Le parti smaltate o cromate si lavano con acqua tiepida saponata o con detersivi non abrasivi. Per i bruciatori superiori e gli spartifiamma, invece, si può usare anche uno spazzolino metallico per disincrostare. Asciugare accuratamente.
- Non usare abrasivi per pulire parti smaltate o cromate.
- Lavando il piano di cottura, evitare inondazioni. Fare attenzione che non entri acqua o altro nei fori di alloggiamento dei bruciatori; ciò potrebbe risultare pericoloso.
- Le candele per l'accensione elettrica devono essere mantenute pulite ed asciugate al termine di ogni impiego, soprattutto se vi sono stati gocciolamenti o trabocchi dalle pentole.
- **In caso di coperchio in vetro: Non chiuderlo finché i bruciatori o le piastre del piano lavoro sono caldi perché potrebbe scheggiarsi o rompersi.**
- Non urtare le parti smaltate e le candele di accensione (se vi sono).
- Quando la cucina non è in servizio, è buona norma chiudere il rubinetto centrale (o murale) del gas.

- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non è previsto un piedistallo per l'installazione della cucina.
- **Non spostare mai la cucina tenendola per la maniglia porta forno.**
- **ATTENZIONE:** L'uso di un apparecchio a gas per cucinare porta alla produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata specialmente quando l'apparecchio è in funzione: mantenere i fori di ventilazione naturale aprire o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è deve essere utilizzato solo a scopo di cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldamento di ambienti.
- Alcuni modelli sono dotati di un motore di raffreddamento automatico.

### Consigli da seguire in caso di anomalie.

Prima di consultare il Servizio Assistenza di fiducia controllare che:

- la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente
- la spia generale di funzionamento sia accesa.

Se il problema persiste, consultare un tecnico qualificato e autorizzato che sia in grado di riparare il guasto.

Se la luce del forno non funziona, procedere come segue:

- staccare il collegamento all'alimentazione elettrica. Togliere il vetro di protezione che si trova all'interno del forno nella parte posteriore e sostituire la lampadina.

Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto della cucina.

### LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI



Fig.A

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare):

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

**REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004  
- MATERIALI A CONTATTO CON ALI-  
MENTI.**

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI.**



Il simbolo rappresentato in figura, presente sulla confezione imballo, indica che i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, in questo prodotto, sono conformi a quanto prescritto dal regolamento europeo n° 1935/2004.

All'interno della cavità del forno gli alimenti potrebbero venire a contatto con: griglie forno, leccarde, piastre pasticcere, vetro porta forno, guarnizioni in gomma, schidioni girarrosti, pareti forno,

Sul piano di lavoro con: griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo.

