

Forno a gas



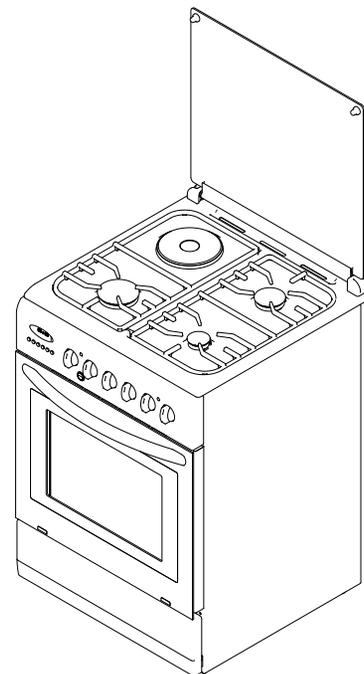
Manuale di istruzioni

CE

110000A0088



Il prodotto è stato progettato conformemente alle norme in materia di tutela dell'ambiente.



IT **Gentile cliente,**

il prodotto ha superato le procedure di controllo di qualità. Prima dell'uso, leggere il presente manuale e conservarlo per riferimento futuro in modo da assicurarne la garanzia.

INDICE

4. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

5. POSIZIONAMENTO E MONTAGGIO DEL FORNO

6. CARATTERISTICHE TECNICHE

7. COMPONENTI E PANNELLO COMANDI

8. ISTRUZIONI PER L'USO

11. MANUTENZIONE E PULIZIA

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

1. Rispettare tutte le precauzioni di sicurezza prima dell'uso e leggere attentamente il manuale di istruzioni (Guida all'uso).
2. Tenere lontano i tubi del gas e i fili elettrici del forno da ambienti molto caldi, da parti taglienti o da superfici riscaldate.
3. Non utilizzare accendini, fiammiferi, sigarette o simili sorgenti a fiamma viva quando si rileva una fuoriuscita di gas.
4. Consentire un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui viene utilizzato il forno poiché esso non può essere utilizzato dopo essere stato collegato direttamente a qualsiasi tipo di cappa di aspirazione.
5. Consentire un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui viene utilizzato il forno poiché esso genera calore e umidità. Non chiudere i fori di ventilazione posti sul retro del forno. Potrebbe essere necessario aerare ulteriormente la stanza durante l'uso prolungato e continuo del forno, ad es. aprendo una finestra o creando un sistema di climatizzazione più efficace, aumentando ad esempio, l'aria condizionata se presente nella stanza. I fori di ventilazione non dovrebbero essere chiusi quando il forno è funzionante.
6. Tenere lontano dalla portata dei bambini e non toccare le parti accessibili del forno senza guanti poiché durante l'utilizzo del forno esse potrebbero essere molto calde.
7. Non toccare il vetro del forno quando è molto caldo.
8. Tenere lontano da qualsiasi tipo di materiale infiammabile, ad esempio tende, tulle, carta e simili.
9. Non posizionare o inserire utensili sotto pressione, materiali di carta, plastica e tessuto o tessuto nel forno o nelle vicinanze dei bruciatori a gas.
10. Se le fiamme dei bruciatori a gas si spengono accidentalmente, chiudere il tasto di controllo del gas del forno e aerare bene l'ambiente. Non ruotare alcun interruttore elettrico e non effettuare alcuna operazione che potrebbe provocare scintille o fiamme nella stanza.
11. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio dalla stanza prima di utilizzare il forno.

- Il coperchio del forno non dovrebbe essere chiuso quando il forno è caldo e/o funzionante.

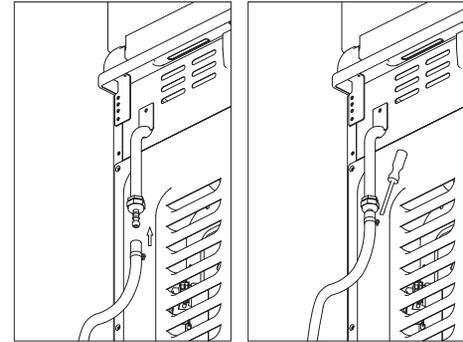
- Non utilizzare mai i bruciatori a gas e il forno per scopi diversi da quelli previsti.

- Rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato più vicino per garantire un corretto funzionamento del forno

2. POSIZIONAMENTO E MONTAGGIO DEL FORNO COLLEGAMENTO GAS E SICUREZZA

1. Stringere l'anello di bloccaggio al tubo del gas, inserire una delle estremità del tubo nell'acqua bollente per alcuni minuti e inserire tale estremità riscaldata e ammorbidita nel tubo di gomma sul retro del forno. Successivamente stringere la vite dell'anello di bloccaggio con un cacciavite.

2. I tasti posti sul pannello comandi dovrebbero essere in posizione "OFF" e la valvola del tubo del gas dovrebbe essere aperta in modo da poter effettuare un controllo delle fughe di gas del forno. Spargere della schiuma di sapone su un raccordo del tubo del gas. La schiuma sul raccordo del tubo aumenterà in presenza di una perdita di gas. Ripetere il controllo dopo aver riavvitato attentamente la vite dell'anello di bloccaggio.

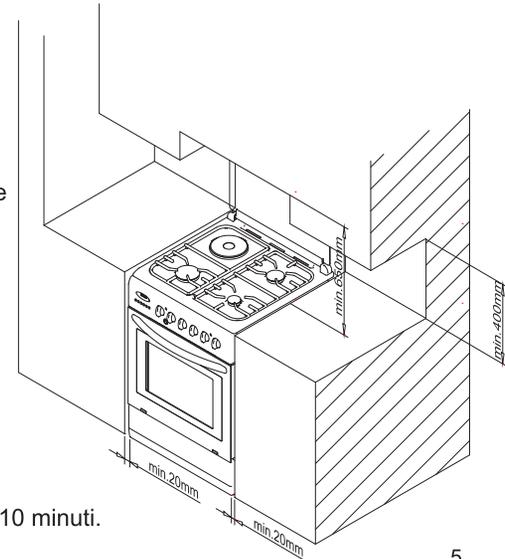


POSIZIONAMENTO E MONTAGGIO DEL FORNO

1. Il forno è un prodotto di prima qualità e dovrebbe essere montato e fissato secondo le norme in vigore alla data del montaggio dell'apparecchio.
2. 1. Le distanze degli spazi aperti disponibili tra il forno e le pareti orizzontali dovrebbero essere quelle indicate di seguito: (vedere – Figura 2).
 - a) La distanza minima perpendicolare di uno spazio aperto disponibile tra il forno e le pareti orizzontali accanto ad esso dovrebbe essere di almeno 750 mm.
 - b). La distanza minima orizzontale che separa entrambi i lati e la parte posteriore del forno dalle pareti accanto ad esso dovrebbe essere di almeno 20 mm.
3. Il forno dovrebbe essere installato nel luogo più vicino ad entrambe le prese di alimentazione principali poiché presenta collegamenti sia elettrici che a gas.

PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare il forno si consiglia di effettuare la procedura indicata di seguito. Accendere il forno mediante l'interruttore principale e attendere che si riscaldi per 10 minuti.



3. CARATTERISTICHE TECNICHE

60 x 60		50 x 60		50 x 50	
LARGHEZZA ESTERNA	600 mm	LARGHEZZA ESTERNA	500 mm	LARGHEZZA ESTERNA	500 mm
PROFONDITÀ ESTERNA	600 mm	PROFONDITÀ ESTERNA	600 mm	PROFONDITÀ ESTERNA	500 mm
ALTEZZA ESTERNA	850 mm	ALTEZZA ESTERNA	850 mm	ALTEZZA ESTERNA	850 mm
VOLUME DEL FORNO	65 lt	VOLUME DEL FORNO	45 lt	VOLUME DEL FORNO	45 lt
RESISTENZA GRILL	2200 W	RESISTENZA GRILL	1800 W	RESISTENZA GRILL	1800 W
POTENZA DELLA PIASTRA 145 MM	1000 W	POTENZA DELLA PIASTRA 145 MM	1000 W	POTENZA DELLA PIASTRA 145 MM	1000 W
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	220-240 V 50 Hz	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	220-240 V 50 Hz	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	220-240 V 50 Hz

NOTA: la presente guida è stata ideata come indicazione generale per più modelli. Alcune funzioni indicate in questa guida potrebbero non essere presenti in uno specifico prodotto.

CONVERSIONE GAS

Gli iniettori (ugelli) richiesti per la conversione del forno nel sistema di conversione del gas naturale (pezzi di ricambio) sono forniti con il forno. Se si decide di convertire il forno in un sistema a gas naturale, la conversione dovrebbe essere eseguita solo da personale autorizzato

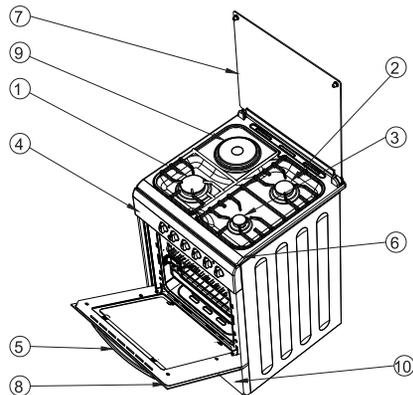
BRUCIATORE A GAS (60 x 60)			G-30			G-31	G-20		G-25	
			30 mbar	36 mbar	50 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	25 mbar	20 mbar
			I3B/P	I3B/P	I3B/P	I3+	I2H, I2E	I2H	I2L	I2ELL
Bruciatore piccolo	Ugello	Ø mm	0,50	0,50	0,45	0,50	0,70	0,70	0,70	0,70
Bruciatore medio	Ugello	Ø mm	0,60	0,60	0,55	0,60	0,95	0,95	0,95	0,95
Bruciatore grande	Ugello	Ø mm	0,80	0,80	0,70	0,80	1,20	1,20	1,20	1,20
Bruciatore superiore forno	Ugello	Ø mm	0,70	0,70	0,70	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05
Bruciatore superiore forno	Ugello	Ø mm	0,70	0,70	0,70	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05

BRUCIATORE A GAS (50x60 & 50x50)			G-30			G-31	G-20		G-25	
			30 mbar	36 mbar	50 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	25 mbar	20 mbar
			I3B/P	I3B/P	I3B/P	I3+	I2H, I2E	I2H	I2L	I2ELL
Bruciatore piccolo	Ugello	Ø mm	0.50	0.50	0.45	0.50	0.70	0.70	0.70	0.70
Bruciatore medio	Ugello	Ø mm	0.60	0.60	0,55	0,60	0.95	0.95	0.95	0.95
Bruciatore grande	Ugello	Ø mm	0.80	0.80	0,70	0,80	1.20	1.20	1.20	1.20
Bruciatore superiore forno	Ugello	Ø mm	0.60	0.60	0,60	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
Bruciatore superiore forno	Ugello	Ø mm	0.60	0.60	0,60	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95

BRUCIATORE A GAS (60 x 60)		G-30						G-31		G-20				G-25			
		30 mbar		36 mbar		50 mbar		37 mbar		20 mbar		25 mbar		25 mbar		20 mbar	
		Potenza (kW)	Consumo (kg/h)														
Bruciatore piccolo	Netto	0,80	0,063	0,80	0,063	0,90	0,071	0,80	0,062	0,70	0,071	0,60	0,082	0,60	0,074	0,60	0,066
	Lordo	0,90		0,90		1,00		0,90		0,80		0,70		0,70		0,70	
Bruciatore medio	Netto	1,30	0,102	1,40	0,110	1,30	0,102	1,20	0,093	1,50	0,157	1,70	0,177	1,70	0,167	1,20	0,148
	Lordo	1,40		1,60		1,40		1,30		1,70		1,90		1,90		1,30	
Bruciatore grande	Netto	2,00	0,158	2,20	0,173	2,20	0,173	1,90	0,148	2,20	0,225	2,40	0,253	2,40	0,239	1,80	0,216
	Lordo	2,20		2,40		2,40		2,10		2,40		2,70		2,70		2,00	
Bruciatore inferiore forno	Netto	2,30	0,181	2,50	0,197	2,90	0,229	2,20	0,171	2,30	0,244	2,60	0,27	2,60	0,236	2,00	0,236
	Lordo	2,60		2,80		3,20		2,40		2,60		2,90		2,90		2,20	
Bruciatore superiore forno	Netto	2,30	0,181	2,40	0,189	2,70	0,213	2,10	0,163	2,40	0,253	2,70	0,281	2,70	0,269	2,00	0,247
	Lordo	2,60		2,70		3,00		2,30		2,70		3,00		3,00		2,20	

BRUCIATORE A GAS (50x60 & 50x50)		G-30						G-31		G-20				G-25			
		30 mbar		36 mbar		50 mbar		37 mbar		20 mbar		25 mbar		25 mbar		20 mbar	
		Potenza (kW)	Consumo (kg/h)														
Bruciatore piccolo	Netto	0,76	0,06	0,82	0,065	0,86	0,68	0,72	0,56	0,73	0,078	0,82	0,087	0,84	0,103	0,76	0,094
	Lordo	0,83		0,89		0,94		0,83		0,83		0,94		0,94		0,89	
Bruciatore medio	Netto	1,26	0,099	1,37	0,108	1,29	0,102	1,20	0,093	1,50	0,158	1,65	0,174	1,51	0,186	1,37	0,169
	Lordo	1,39		1,55		1,50		1,39		1,67		1,83		1,67		1,55	
Bruciatore grande	Netto	2,00	0,158	2,17	0,171	2,22	0,175	1,90	0,148	2,07	0,221	2,32	0,246	2,20	0,272	2,00	0,245
	Lordo	2,22		2,44		2,44		2,22		2,33		2,55		2,44		2,22	
Bruciatore inferiore forno	Netto	1,41	0,111	1,55	0,122	1,43	0,113	1,29	0,1	1,59	0,169	1,80	0,191	1,87	0,231	1,66	0,206
	Lordo	1,50		1,72		1,61		1,59		1,78		2,00		2,05		1,83	
Bruciatore superiore forno	Netto	1,82	0,143	1,96	0,154	1,75	0,138	1,76	0,137	2,02	0,215	2,27	0,24	2,20	0,273	2,00	0,245
	Lordo	2,05		2,22		2,00		2,05		2,22		2,44		2,44		2,22	

4. COMPONENTI E PANNELLO COMANDI



- 1 - Bruciatore a gas grande
 2 - Bruciatore a gas normale
 3 - Bruciatore a gas piccolo
 4 - Pannello comandi
 5 - Maniglia
 6 - Piastra superiore
 7 - Coperchio superiore in vetro/metallo
 (varia a seconda del modello)
 8 - Vetro dello sportello frontale
 9 - Piastra
 10 - Coperchio inferiore



Grill forno: per essere utilizzato con altri utensili tranne le leccarde



Torte morbide o per cibi surgelati o per la raccolta del grasso che cola durante l'arrostimento

DI SEGUITO SONO INDICATI I SIGNIFICATI DEI SEGNI DISPONIBILI SUL PANNELLO COMANDI.

Fare riferimento solo ai segni relativi al modello in uso. Tali segni sono utilizzati in generale in quanto si riferisco a tutti gli altri modelli.



Sezione forno



Fiamma debole



Fornello posteriore destro



Bruciatore inferiore



Accensione



Funzione piastra (fornello elettrico)



Bruciatore superiore



Fornello posteriore sinistro



Manopola termostato



Attiva la resistenza del grill



Fornello anteriore sinistro



Grill



Fiamma massima



Fornello anteriore destro



Lampada

5. UTILIZZO DEL FORNO

1. UTILIZZO DEL FORNELLO A GAS

Per ottenere il massimo rendimento energetico, utilizzare recipienti e casseruole a base piatta che forniscono un buon contatto con la piastra riscaldante del fornello e recipienti di dimensioni uguali a quelle indicate di seguito.

Per bruciatori a gas grandi 24-28 cm.

Per bruciatori a gas normali 18-24 cm.

Per bruciatori a gas ausiliari 12-18 cm.

I fornelli a gas di controllo dei rubinetti sono progettati con un particolare dispositivo di sicurezza.

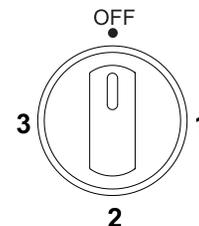
Dopo aver premuto leggermente sulla manopola (in modo da aprire il blocco di sicurezza del rubinetto), ruotare la manopola del fornello a gas in senso antiorario a 45 gradi verso sinistra. Contemporaneamente sarà acceso il fornello a gas da utilizzare.

Continuare a premere, quindi, la manopola fino all'accensione del bruciatore. Successivamente ruotare la manopola nella posizione desiderata, ad esempio nella posizione a fiamma massima o debole.

2. UTILIZZO DEL FORNELLO ELETTRICO (Piastra)

Ruotare l'interruttore di regolazione della temperatura ai gradi desiderati in senso orario, come mostrato di seguito. Il fornello sarà pronto per essere utilizzato quando la lampada posizionata sulla destra si illumina. A fine cottura ruotare l'interruttore in posizione "OFF".

	LIVELLO 1	LIVELLO 2	LIVELLO 3
145 mm	250W Attesa e bassa temperatura	750W Temperatura normale di cottura	1000W Alta temperatura



Al primo utilizzo accendere la piastra per 5 minuti al livello 3. La piastra si riscalderà e i materiali accumulati sulla piastra si solidificheranno. Per ottenere il massimo rendimento energetico, utilizzare recipienti e casseruole a base piatta che forniscono un buon contatto con la piastra riscaldante del fornello.

3. UTILIZZO DEL FORNO

Al primo utilizzo, si osserverà un leggero fumo e si sentirà un odore irritante nella stanza provocato dal riscaldamento delle resistenze e dalla cottura dei materiali isolanti del forno. Accendere il forno e attendere che il forno si riscaldi per 30 minuti. Quindi, aerare la stanza.

Tasto accensione: è possibile accendere facilmente il bruciatore con il tasto di accensione posto sul pannello comandi del forno. Ad ogni pressione del tasto di accensione sarà emessa automaticamente la scintilla. È possibile capire se il bruciatore si accende osservando attraverso l'apposito foro. Procedere all'accensione fin quando il bruciatore non emetterà la fiamma. Un particolare sistema di sicurezza interrompe qualsiasi fuga di gas ed evita che sia presente del gas nel forno all'accensione, grazie al "sistema di sicurezza del gas".

- Alla pressione del tasto, accendere e attendere che venga emessa la fiamma. È possibile controllare l'avvenuta accensione attraverso l'apertura di controllo.

- Dopo che il forno è stato acceso tenere premuto il tasto per 5-10 secondi. Se la fiamma si spegne dopo il rilascio del tasto, tenere premuto per altri 15 secondi. Se il forno non si accende, **ripetere la stessa procedura dopo 1 minuto.**

Attenzione! Non tenere premuto il tasto per più di 15 secondi.

- Preriscaldare il forno dopo l'accensione chiudendo lo sportello per un momento.

- Al termine della cottura chiudere il tasto ruotandolo verso destra in senso orario.

UTILIZZO DEL FORNO CON UN BRUCIATORE

Tasto di comando forno: il gas arriva al bruciatore del forno quando il tasto viene ruotato in senso anti-orario. Ruotare il tasto di comando del forno verso sinistra (in senso anti-orario) premendolo.

UTILIZZO DEL FORNO CON DUE BRUCIATORI

Tasto di comando forno: il gas arriva al bruciatore del forno quando il tasto viene ruotato in senso anti-orario. Il gas arriva al bruciatore superiore quando il tasto viene ruotato in senso orario. Il forno è dotato di bruciatore del grill. Ruotare il tasto verso destra per la cottura con grill. Eseguire le suddette operazioni per l'accensione. È possibile controllare il bruciatore superiore per verificare se sia acceso.

UTILIZZO DEL FORNO CON UN BRUCIATORE + RESISTENZA SUPERIORE GRILL

Tasto comando forno: il gas arriva al bruciatore del forno quando il tasto viene ruotato in senso anti-orario. La resistenza superiore del grill funziona quando il tasto viene ruotato in senso anti-orario. Il forno è dotato di resistenza del grill. Ruotare il tasto verso destra per il funzionamento della resistenza del grill. **Il bruciatore inferiore del forno e la resistenza superiore non funzionano contemporaneamente.**

UTILIZZO DEL TERMOSTATO

L'interruttore di controllo del termostato consente di selezionare la temperatura di cottura richiesta tra 50°C e 250°C. In genere, non sono necessarie temperature superiori a 200°C. Se la temperatura del forno è molto alta, ciò può provocare un accumulo di vapore molto caldo. Quando il termostato è acceso, la spia luminosa posizionata sul pannello frontale si illuminerà e successivamente si spegnerà appena la temperatura raggiunge quella selezionata nel forno.

MODELLI PER GIRARROSTO

Per il girarrosto, posizionare la leccarda sul fondo del forno dopo aver fissato l'attrezzo. Stringere le viti dopo aver posizionato il pollo allo spiedo. La parte appuntita dello spiedo è inserita nel foro laterale e l'altra parte nell'attrezzo dello spiedo. Versare 2 bicchieri d'acqua sulla leccarda.



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO E MANOPOLA TIMER

Per accendere il forno e impostare il tempo di cottura, ruotare la manopola in senso orario al tempo desiderato (max. 120 minuti). Il timer suonerà al termine del tempo impostato e il forno si spegnerà automaticamente. Per spegnere il forno, ruotare la manopola del timer in posizione "".

4. MANUTENZIONE E PULIZIA

Avvertenza: rimuovere la spina elettrica dalla presa di corrente prima della manutenzione e pulizia.

-Materiali per la pulizia

Controllare che i materiali per la pulizia siano adatti ad essere utilizzati per il forno e che siano quelli raccomandati dal rivenditore. Non utilizzare materiali che possano danneggiare le superfici, come creme corrosive, polveri abrasive, paglietta ruvida o utensili duri.

-Pulizia della parte interna del forno

La pulizia della parte interna del forno dovrebbe essere effettuata quando il forno è ancora caldo poiché l'interno è smaltato. Dopo ogni utilizzo, pulire il forno con un panno morbido con acqua calda e sapone. Pulire a fondo il forno regolarmente utilizzando un materiale liquido per la pulizia.

AVVISO IMPORTANTE: non pulire i pannelli di vetro quando sono molto caldi, perché potrebbero rompersi.

-Accessori (leccarde, griglie)

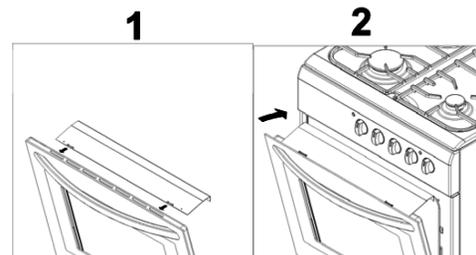
Dopo ogni utilizzo, immergere ciascun accessorio in acqua calda e detersivo per alcuni minuti. I residui di sporco possono essere facilmente eliminati con una spazzola o una spugna.

5. Piastra per proteggere i bottoni

Quando si usa la griglia del forno, viene fuori una gran quantità di vapore e di fumo dal forno e si è bisogno d'aria pulita. Per questo, per poter avere una circolazione dell'aria bisogna tenere aperto lo sportello del forno. La piastra per proteggere i bottoni impedisce loro di sciogliersi o di cambiare colore con il calore, il vapore e il fumo che esce fuori dal forno.

Come si monta la piastra per proteggere i bottoni.

- 1- Aprire del tutto lo sportello del forno
- 2- Guardando al disegno "1" far passare la piastra per proteggere i bottoni dai buchi che si trovano sullo sportello del forno servendosi dei fermagli
- 3- Guardando al disegno "2" chiudere lo sportello del forno in modo che la piastra per proteggere i bottoni abbia un contatto con il corpo del forno
- 4- Iniziare la funzione "griglia"



Lo smaltimento degli apparecchi elettrici



La Direttiva Europea numero 2002/96/EC che riguarda lo smaltimento degli apparecchi casalinghi elettrici e delle attrezzature elettroniche usate da smaltire pone come condizione di non buttarli via presso la municipalità, se non con i rifiuti separati ed è per questo che devono essere raccolti separatamente per diminuire la loro azione negativa sulla natura e l'ambiente ed effettuare il loro riciclaggio nel migliore dei modi.

Il simbolo della pattumiera a ruote con sopra la X significa che gli apparecchi non devono essere buttati insieme agli altri rifiuti e che devono essere raccolti separatamente.

L'acquirente potrà sempre mettersi in contatto con il venditore per quel che riguarda lo smaltimento degli apparecchi vecchi ed usati da buttar via

