H6TMH2AF IT
H64MH2AF IT

IT **Italiano**

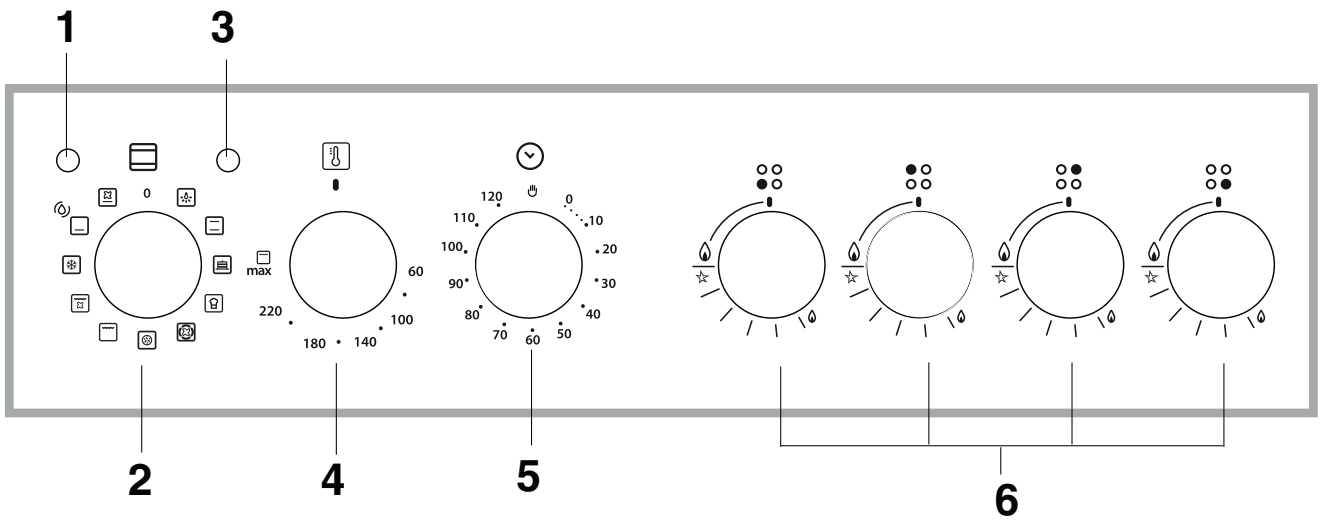
Istruzioni per l'uso
CUCINA E FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Attenzione,1
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme,2
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo,2
Installazione, 3
Avvio e utilizzo,8
Programmi di cottura,9
Precauzioni e consigli,12
Manutenzione e cura,13
Assistenza,16

IT ATTENZIONE

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere
pericoloso e può provocare un incendio.
Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.
Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.
Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.
Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.
ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavita

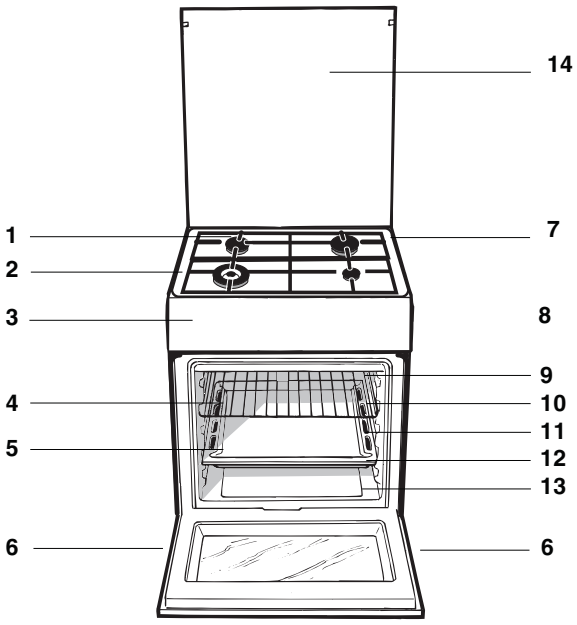


IT Descrizione dell'apparecchio
Panello di controllo

1.La spia di funzionamento di forno
2.Manopola di selezione forno
3.La spia termostato forno
4.Manopola termostato
5.Manopola Contaminati
6.Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura

IT Descrizione dell'apparecchio
Vista d'insieme

1 Bruciatore a gas
2 Griglia del piano di lavoro
3.Pannello di controllo
4.Ripiano GRIGLIA
5.Ripiano LECCARDA
6.Piedino di regolazione
7.Piano di contenimento eventuali trabocchi
8.GUIDE di scorrimento dei ripiani
9.posizione 5
10.posizione 4
11.posizione 3
12.posizione 2
13.posizione 1
14.Coperchio vetro

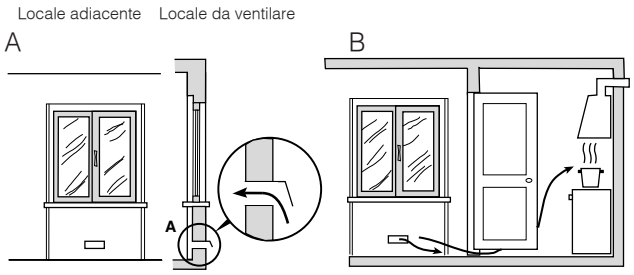


Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (**vedi figura A**).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (**vedi figura B**) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



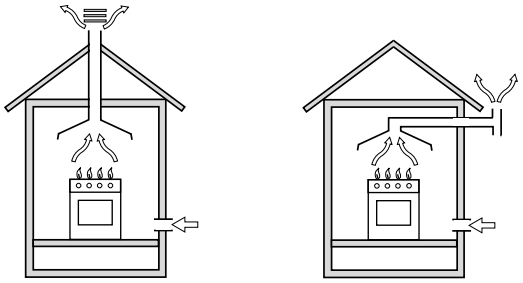
Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (**vedi figure**).



Scarico direttamente all'esterno ramificata

Scarico tramite camino o canna fumaria riservata agli apparecchi di cottura)

! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere
nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo
a temperature superiori ai 50°C.

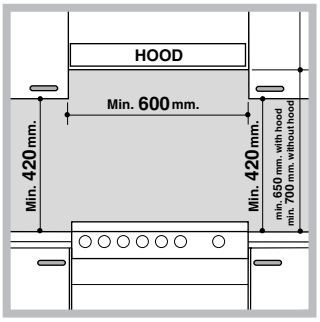
IT

Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

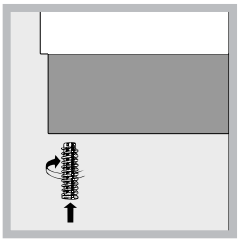


- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

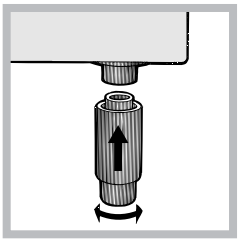
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

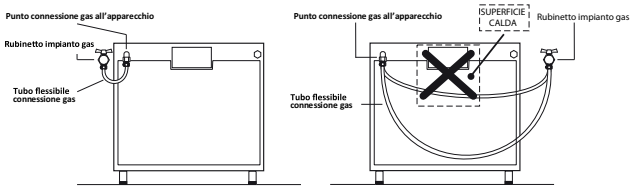
Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario vedi sotto). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

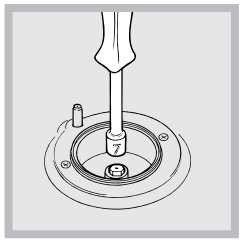
Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.



! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).
! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.



Controllo tenuta

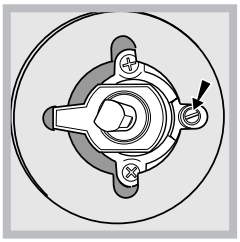
A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

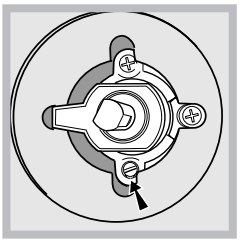
Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.





Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.
! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme EN 88-1 e EN88-2 in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

! Consigliamo di pulire il forno prima del suo primo utilizzo seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "Manutenzione e cura".

IT

Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona

1.togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);

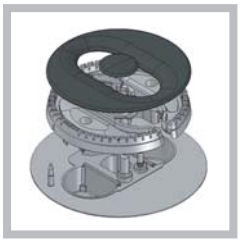
2.svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1). I due ugelli hanno la stessa foratura.

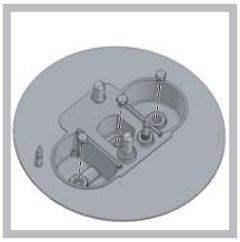
3.rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

•Regolazione aria primaria dei bruciatori
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.





4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

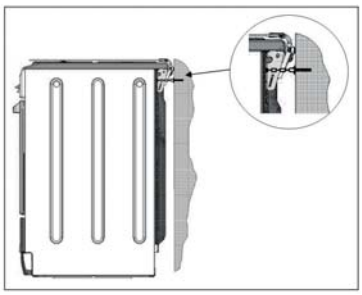
\5.Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2 "regolatori per gas canalizzati").

La catenella di sicurezza



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassativamente installata!
La cucina e' dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio. Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo e' necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm. Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del suolo.
! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione !

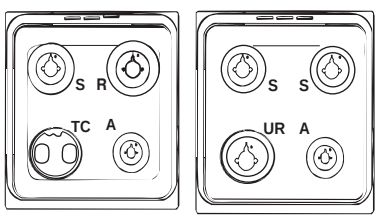
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Nominale	Potenza termica kW (p.c.s.*) Ridotto	G as Liquido By Pass 1/100 (mm)	G as Liquido ugello 1/100 (mm)	G as Liquido portata* g/h ***	G as Liquido portata* g/h **	Gas Naturale ugello 1/100 (mm)	Gas Naturale portata* l/h
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Ultra Rapido (Grande) (UR)	100	3.30	0.70	41	90	240	236	135	314
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	lt. 58
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: ☐ Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ▣ Pasticceria.
CE Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 30/11/09 (Gas)	



H6TMH2AF IT H64MH2AF IT

La targhetta caratteristiche e' situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

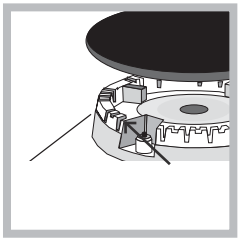
Avvio e utilizzo

IT

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori
In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.
Per accendere un bruciatore del piano cottura:
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima .
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo , sul massimo o su una posizione intermedia.

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (vedi figura) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma minima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.



! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto •.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26
Ultra Rapido (UR)	24 - 26

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Regolazione della fiamma a livelli

l'intensità della fiamma dei bruciatori puo' essere regolata attraverso la manopola su 6 livelli di potenza, dal massimo al minimo con 4 posizioni intermedie:

Ruotando la manopola si avverte uno scatto/click che indica un passaggio da un livello all'altro.
Il sistema permette una regolazione della potenza piu' precisa, consente di replicare l'intensità della fiamma e individuare piu' facilmente il livello preferito per diverse cotture.

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.

Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.
Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (vedi Tabella cottura in forno).

Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Spia TERMOSTATO

La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

Luce del forno

Si accende ruotando la manopola PROGRAMMI in qualsiasi posizione diversa da "0" e resta accesa finché il forno è in funzione. Selezionando ,con la manopola, la luce si accende senza attivare alcun elemento riscaldante.

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme.
Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **GRILL**

Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.

Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

! Le cotture GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

Programma **SOTTO VENTILATO**

Si attiva la resistenza suola ed entra in funzione la ventola che distribuisce il calore in tutta la cavità.
Questa combinazione consente di cuocere con leggerezza verdure e piatti di pesce.

Programma **FONDO FORNO (FORNO SOTTO)**

Si accende l'elemento riscaldante inferiore. Questa posizione consigliata per ritoccare la cottura di cibi (posti in teglie) che risultino gia ben cotti in superficie ma siano ancora mollicci internamente, o per dolci con ricopertura di frutta o marmellata, che richiedono un moderato colore superficiale. Viene fatto notare che questa funzione non consente il raggiungimento della massima temperatura all'interno del forno (250°C), non e' pertanto consigliabile una cottura di cibi mantenendo il forno sempre in questa posizione, ammenocha' non si tratti di torte che richiedono temperature inferiori o uguali ai 180°C.

Programma **SCONGELAMENTO**

La ventola ubicata sulla parte inferiore del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti. Ciò è particolarmente consigliato per sbrinare tutti i tipi di cibo, ma in particolare alimenti delicati che non richiedono calore, ad esempio: torte-gelato, panna o dessert alla crema, torte alla frutta. Usando la ventola, il tempo di scongelamento viene quasi dimezzato. In caso di carne, pesce e pane, è possibile accelerare il processo servendosi della modalità „multi-cottura" e impostando la temperatura su 80° - 100°C

!Al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, finalizzato ad ottimizzare le performances di cottura, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione di ventola ed elementi riscaldanti.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

MULTICOTTURA
- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

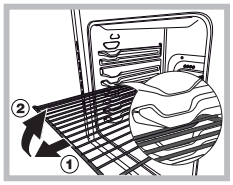
GRILL
- Nelle cotture GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Utilizzare il timer

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER DI FINE COTTURA di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER DI FINE COTTURA con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
3. A tempo scaduto emette un segnale acustico e spegne il forno.
4. Quando il forno è spento il timer di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.

! Per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il timer di fine cottura, occorre ruotare la manopola TIMER DI FINE COTTURA fino al simbolo



ATTENZIONE! Il forno e dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie e suf` - ciente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore tirarle. (2)

Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Forno Pasticœria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna(su 2 ripiani)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Forno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
	Orata	0.5	3	18	170-180	25-30
	Filetto di merluzzo	0.5	3	16	160-170	15-20
	Branzino al cartoccio	0.5	3	24	200-210	35-45
	Branzino al cartoccio	0.8-1.0	3	21	190-200	50-60
	Verdure Miste (Tipo Ratatouille)	1.5-2.0	3	20	180-190	55-60
Forno sotto	Per perfezionare la cottura					

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchè l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.

- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.

- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).

- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

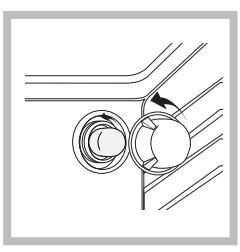
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Pulizia del forno assistita a vapore:

Questa modalità di pulizia è consigliata specialmente dopo le cotture molto grasse (arrosti, carne).

Questo procedimento di pulizia permette di agevolare la rimozione dello sporco delle pareti del forno tramite la generazione del vapore che si crea all'interno della cavità rendendone più semplice la pulizia.

!Importante! Prima di avviare la pulizia a vapore:
-rimuovere eventuali residui di cibo e di grasso dal fondo del forno.
- rimuovere eventuali accessori (griglie e leccarde).

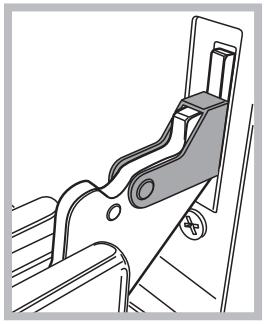
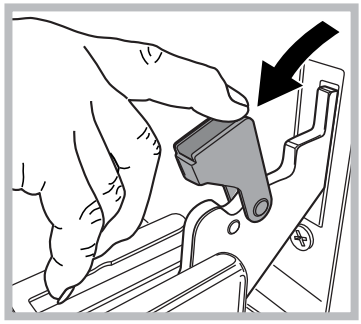
Effettuate le operazioni sopra consigliamo il seguente procedimento:
1. versare 300ml di acqua nella leccarda del forno, posizionandola nel primo ripiano dal basso. Nei modelli in cui non fosse presente la leccarda, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia al primo ripiano dal basso;
2. selezionare la funzione del forno **Forno sotto** ed impostare la temperatura a 100°C;
3. tenere acceso il forno per 15min;
4. spegnere il forno;
5. una volta raffreddato il forno è possibile aprire la porta per ultimare la pulizia con acqua e un panno umido;
6. eliminare qualsiasi acqua residua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

Nel caso di pulizia a vapore effettuata dopo cotture particolarmente grasse o sporco difficile da rimuovere, può rendersi necessario completare la pulizia con il metodo tradizionale indicato al paragrafo precedente.

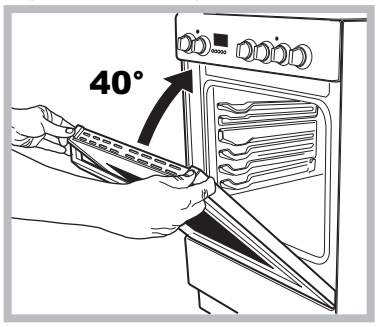
! Eseguire le operazioni di pulizia solamente a forno freddo !

Rimozione e inserimento della porta del forno:

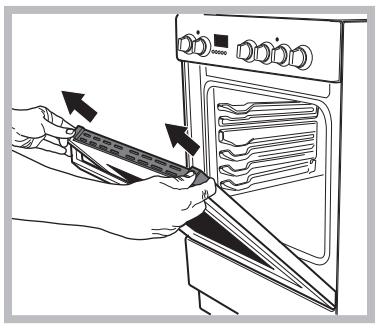
1.Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).

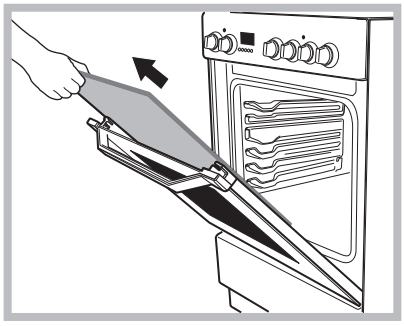
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto) 40°



4. Premere i due pulsanti sul profilo superiore ed estrarre il profilo (cfr. foto)



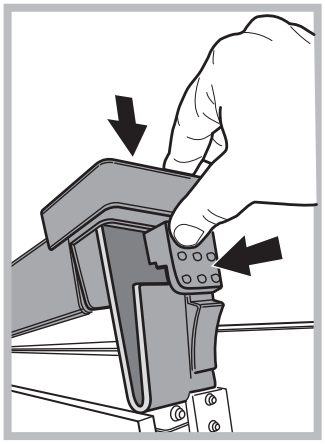
5. Rimuovere il foglio di vetro ed eseguire la pulizia come indicato nel capitolo: "Cura e manutenzione".



6. Sostituire il vetro.

AVVERTENZA! Il forno non va usato senza il vetro nternodella porta!
AVVERTENZA! Quando viene rimontato il vetro nterno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.

7. Sostituire il profilo. Un clic indica che la componente è stata posizionata correttamente.
8.Aprire la porta completamente.
9. Chiudere i supporti (cfr. foto).



10.Ora la porta può essere completamente chiusa e il forno può essere messo normalmente in funzione.

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.