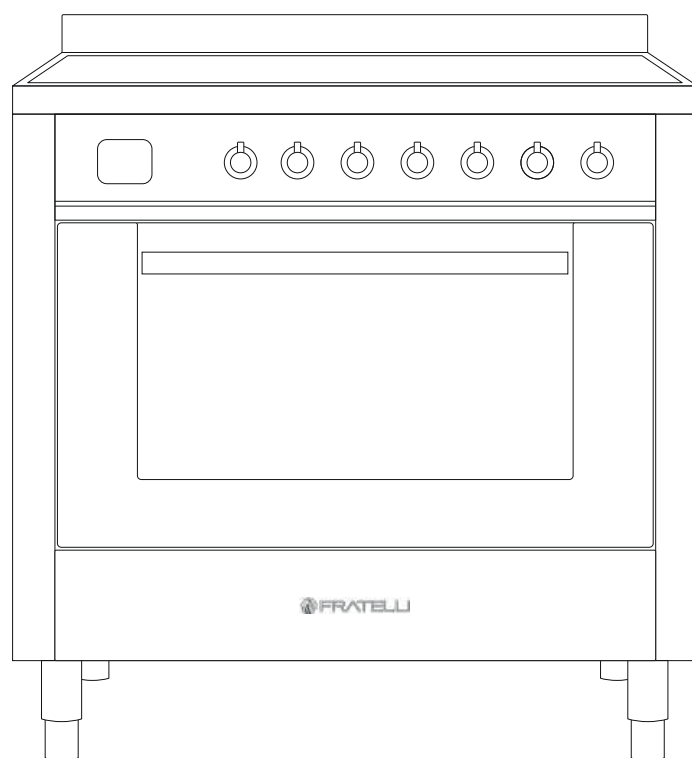


GRUPPI DI COTTURA

SIENA - GENOVA

09 - 091 - 10



IT | Manuale d'uso



Caratteristiche degli apparecchi

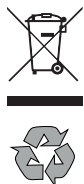
La targhetta con le caratteristiche, oltre che riportate sulla copertina, è applicata sulla battuta della porta del forno ed è visibile a porta aperta.

ATTENZIONE! Queste avvertenze si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche). Queste avvertenze sono valide per i paesi riportati nella targhetta.

1. Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente il libretto istruzioni che contiene, tra l'altro, informazioni molto importanti riguardanti la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione. Conservate con cura il libretto istruzioni per successive consultazioni e per l'identificazione del numero di matricola.
2. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in vigore. È fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata, affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.
3. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano perfettamente a quelle dell'impianto elettrico. L'installazione/regolazione deve essere effettuata da personale qualificato.
4. Verificare che attorno all'apparecchio possa girare liberamente dell'aria. Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione pertanto deve essere prestata molta attenzione in materia di ventilazione del locale in conformità e nel rispetto delle norme di installazione applicabili.
5. L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Occorre garantire una buona aerazione della cucina: mantenendo aperte le bocche di aerazione naturali o installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa di aspirazione meccanica). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria una aerazione supplementare: aprendo una finestra o aumentando la potenza dell'eventuale aspiratore meccanico.
6. Il cavo di alimentazione è sprovvisto di spina. Per l'allacciamento vedi paragrafo "collegamento elettrico". Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.
7. 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.
8. L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
9. Quando l'apparecchio rimane inutilizzato per molto tempo, togliere il collegamento elettrico, staccare l'interruttore generale e chiudere il gas.
10. Non ostruire le feritoie dell'aerazione o di dissipazione del calore.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
12. Il cavo elettrico di alimentazione dell'apparecchio danneggiato deve essere sostituito esclusivamente da un servizio di assistenza autorizzato dal fabbricante.
13. L'apparecchio deve essere usato solo per gli scopi a cui è destinato (cottura). Qualunque altro uso (per esempio il riscaldamento di una stanza) è improprio e quindi pericoloso. Il fabbricante declina qualunque responsabilità per danni provocati da simili usi impropri.
14. L'apparecchio non è destinato ad essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
15. L'uso di qualunque apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune norme fondamentali e cioè:
 - Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
 - Non usare mai l'apparecchio a piedi nudi;
 - Evitare di usare prolunghe e, eventualmente, prendere tutte le precauzioni possibili;
 - Non tirare il filo elettrico per staccarlo dalla presa di corrente;
 - Non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - Attenzione: le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dall'apparecchio 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.
16. Attenzione: alcune parti accessibili della facciata, bisticchiera e griglia possono avere temperature elevate durante l'utilizzo, tenere lontano i bambini.
17. Durante l'utilizzo l'apparecchio si riscalda notevolmente. Non toccare assolutamente gli elementi all'interno del forno.
18. Prima di pulire l'apparecchio o di eseguire la manutenzione scollegare l'apparecchio staccando il cavo di alimentazione o interrompendo l'elettricità tramite l'apposito interruttore.
19. In presenza di guasti o di cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto del gas e non tentare alcuna riparazione che deve invece essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato. Esigere sempre parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.



20. Non mettere sui bruciatori e sulle piastre elettriche pentole instabili o deformate che potrebbero rovesciarsi accidentalmente.
21. Verificare che quando l'apparecchio non viene usato, le manopole siano esattamente in posizione "●"/"○"/"○".
22. Alcune parti dell'apparecchio, in particolare le piastre elettriche, rimangono calde a lungo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.
23. Non usare liquidi infiammabili (alcool, benzina,...) in prossimità dell'apparecchio in funzione.
24. Se si usano piccoli elettrodomestici presso il piano di cottura, fare attenzione ad evitare che il filo elettrico tocchi le parti calde dell'apparecchio.
25. Gli apparecchi a gas, per funzionare correttamente devono essere installati in locali ben aerati. Accertarsi, quindi, che l'installazione avvenga secondo le indicazioni del capitolo "Installazione".
26. I materiali utilizzati per la costruzione del nostro elettrodomestico sono compatibili con l'ambiente e quindi riciclabili. I residui dell'imballo, non vanno lasciati alla portata dei bambini, ma vanno smaltiti utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata. Per la rottamazione della vostra apparecchiatura sono da utilizzare le possibilità di smaltimento presso il vostro rivenditore e/o presso la vostra amministrazione comunale; ricordarsi prima di rottamare il vostro apparecchio di renderlo inservibile.
27. In caso in cui la rotazione dei rubinetti gas risulti dura o precaria non effettuare nessuna operazione sul rubinetto ma chiudere il gas e fare intervenire il centro assistenza autorizzato.
28. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.
29. Non usare detergenti abrasivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poichè potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.
30. Non modificare o alterare l'apparecchio.
31. Onde evitare surriscaldamenti, non installare l'apparecchio dietro a porte decorative
32. Usare solo la sonda termica carne raccomandata per questo forno.
33. Attenzione: lasciare l'apparecchio incustodito con oggetti, grassi ed oli può essere pericoloso e può provocare un incendio.
34. L'apparecchio deve essere utilizzato da personale responsabile.
35. Attenzione: l'utilizzo di protezioni inappropriati o non conformi può causare incendi e/o danni.
36. Attenzione: la cottura automatica con grasso o olio può essere pericolosa o provocare incendi.
37. Attenzione: Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
38. Attenzione: nel caso di 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.
39. Attenzione: Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sopra l'apparecchio perchè possono scaldarsi.
 40. Attenzione: Non usate i bruciatori a gas se la fiamma non è stabile.
 41. Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi coperchietti.
 42. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
 43. Non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio quando in funzione. Lasciarli raffreddare prima di procedere ad un eventuale pulizia.
 44. La preparazione di cibi in contenitori di plastica o di alluminio sulle zone cottura calde è vietata come il posizionamento sulla superficie di cottura di oggetti in plastica o carta d'alluminio.
 45. Non applicare fogli di carta stagnola per ricoprire i bruciatori o il piano.
 46. Non usare la superficie dell'apparecchio come piano di lavoro, gli oggetti appuntiti potrebbero graffiarla.
 47. I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
 48. Attenzione: non usare padelle, pentole, bistecchiere o pietre per grigliare di dimensioni superiori a quelle massime indicate per ogni singolo bruciatore; soprattutto non devono coprire più bruciatori contemporaneamente. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.
 49. In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
 50. Non posizionare, sulle zone cottura, pentole vuote.
 51. Le zone cottura, non devono funzionare a vuoto, senza pentole.
 52. Le cerniere della porta del forno possono danneggiarsi se viene applicato troppo peso. Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta ed evitare di fare leva su di essa durante la pulizia dell'interno del forno. Non salire mai sulla porta del forno aperta e non permettere ai bambini di sedersi sopra.
 53. Non posizionare griglie, teglie o qualsiasi altro accessorio direttamente sul fondo del forno. Un uso improprio può compromettere la distribuzione del calore, influire negativamente sulle prestazioni di cottura e danneggiare l'elettrodomestico. Utilizzare gli accessori solo nelle posizioni previste e in conformità alle istruzioni del produttore.

Prima messa in funzione del forno

- Quando si usa il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto per circa 1 ora (230°C), lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, oli o resine. Quando il forno sarà raffreddato pulirlo seguendo le istruzioni del paragrafo «Pulizia e cura del forno».

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



- Trascorso il tempo indicato il forno è pronto per effettuare la prima cottura.
- Non coprire l'interno del forno con fogli in alluminio per facilitare la pulizia. Questa operazione altera il rendimento dell'apparecchio e può danneggiare lo smalto.
- Tutti gli accessori a contatto diretto con gli alimenti prima dell'utilizzo devono essere puliti accuratamente utilizzando prodotti idonei.
- L'apparecchio deve essere installato da personale autorizzato. L'installatore non è responsabile dei danni causati da eventuali errori di connessione elettrica.
- Non utilizzare nessun tipo di oggetto metallico eccetto le pentole adatte per l'induzione.
- Non coprire la zona di cottura con materiali infiammabili.
- L'apparecchio deve essere utilizzato da personale responsabile.
- Oggetti metallici come coltelli, cucchiaini, forchette o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- Attenzione: l'apparecchio non è concepito per funzionare con un temporizzatore esterno né con un sistema di comando a distanza.
- Attenzione: non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del piano cottura.

Modelli con piano induzione

Precauzioni prima dell'uso

- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura di cibi escludendo altri usi domestici o industriali.
- Rimuovere gli adesivi dal vetro del piano.
- Non modificare o alterare l'apparecchio.
- Non utilizzare il piano cottura come zona di lavoro.
- L'apparecchio deve essere collegato e montato conforme alle norme locali vigenti.
- Non usare prolunghe di cavo per il collegamento.
- L'apparecchio non può essere usato con pentole non adatte alla cottura a induzione.
- 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.
- Attenzione: questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

Uso dell' apparecchio

- Dopo l'uso spegnere la zona di cottura per mezzo del suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Attenzione: lasciare l'apparecchio incustodito con oggetti, grassi ed olii può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- Attenzione: nel caso di 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.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non vada a contatto con il vetro o con la pentola.
- Gli oggetti magnetici come carte di credito, floppy disk, calcolatrici, non devono essere posizionati vicino all'apparecchio in funzione.

Precauzioni per non danneggiare l'apparecchio

- Pentole non adatte potrebbero rovinare la superficie del piano.
- Non utilizzare per la pulizia materiali abrasivi.
- Evitare di far cadere oggetti pesanti sulla superficie del piano.
- Appoggiare delicatamente le pentole sul piano cottura.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio sia conforme al manuale di istruzioni.
- Non mettere pentole vuote sul piano cottura.
- Zucchero, materiali sintetici o materiali di alluminio non devono essere messi a contatto con le zone di cottura.
- Evitare di appoggiare contenitori caldi sopra il display.

In caso di guasto

- Quando si riscontra un guasto spegnere e scollegare l'apparecchio.
- Se il vetro presenta fessure o rotture scollegare l'apparecchio e contattare il centro di assistenza autorizzato.
- Eventuali riparazioni vanno eseguite da personale autorizzato.

Accorgimenti

- Assicurarsi che la pentola sia al centro della zona di cottura. Possibilmente il fondo della pentola deve coprire tutta la zona di cottura.
- Il campo magnetico prodotto dal piano a induzione potrebbe influenzare il corretto funzionamento di pacemaker. Si raccomanda di richiedere informazioni dettagliate al medico curante.
- Evitare il contatto con le zone di cottura di materiali sintetici o di alluminio.

Per mantenere efficiente e sicuro l'apparecchio, la manutenzione deve essere affidata a tecnici specializzati o al personale del servizio assistenza. Scegliete in base alla quantità di cibo da cucinare dei recipienti muniti di coperchio.

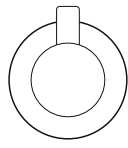
ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a gas

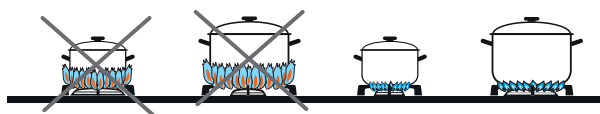
Accensione dei bruciatori

L'indice sotto le manopole vi aiuterà a trovare il corrispondente bruciatore. Premere la manopola ruotandola in senso antiorario

portandola preferibilmente in posizione di accensione . A questo punto la scintilla farà accendere il bruciatore; mantenere premuta la manopola per circa 5" affinché nel rilascio della stessa la fiamma rimanga accesa (in caso di mancata accensione ripetere l'operazione)

Simboli	Funzioni	Manola
	Indice	
	Chiuso	
	Massimo	
	Minimo	

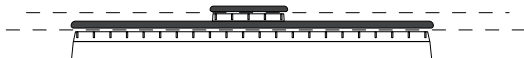
Pentole da utilizzare secondo la misura dei bruciatori



Bruciatori	ID	Diametro fondo pentola Ø (cm)
Piccolo	AUX	8 ÷ 16
Medio	SR	10 ÷ 20
Grande	R	20 ÷ 24
Corona	DCC	22 ÷ 28

Posizionamento bruciatori

 Controllare sempre che i bruciatori siano collocati in modo corretto, avendo quindi una fiamma omogenea e non rumorosa.

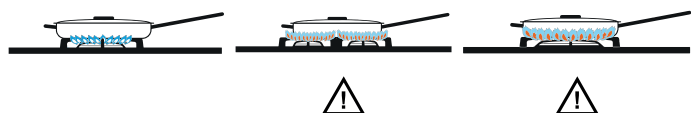
Bruciatore	Corretto	Errato
Ausiliario (piccolo)		
Semi Rapido (medio)		
Rapido (grande)		
Corona		

Uso della bistecchiera

Qualora si volesse utilizzare una bistecchiera occorre tenere presente alcuni accorgimenti:

- È possibile preriscaldare la bistecchiera sulla potenza massima del bruciatore per non più di 10 minuti;
- Si consiglia di impostare la cottura degli alimenti su una potenza ridotta;
- Fare attenzione che le fiamme del bruciatore non escano dal bordo della bistecchiera;
- Mantenere dalla parete laterale una distanza minima di 150 mm dal bordo della bistecchiera;
- Non posizionare la bistecchiera su più bruciatori contemporaneamente.

Posizione corretta Posizione scorretta Posizione scorretta



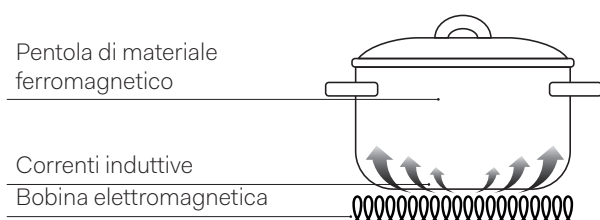
ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a induzione

Induzione

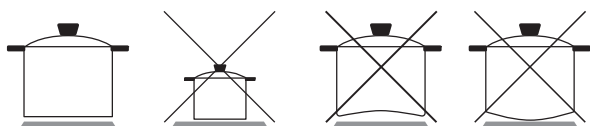
Sotto ogni zona di cottura c'è una bobina che, quando una pentola viene posata su di essa, genera un campo elettromagnetico variabile, producendo potenza induttiva su una sostanza ferromagnetica situata sul fondo della pentola. Il risultato finale è che il fondo della pentola posta sopra la zona di cottura si riscalda. Il tipo di materiale che costituisce la pentola è fondamentale:

- Sono adatte tutte le pentole con il fondo ferromagnetico (questo può essere verificato con una calamita).
- Non devono essere utilizzate le seguenti pentole: rame, acciaio inossidabile, alluminio, vetro, legno, ceramica.



Pentole e zone consigliate

Le zone di calore sono chiaramente indicate dalle aree circolari. Quando si utilizzano una o più aree di cottura, la superficie rimanente rimane fredda. Ogni zona di cottura è progettata per funzionare con le pentole specifiche per la cottura ad induzione, con un diametro appena inferiore al diametro della zona di cottura selezionata. La parte inferiore della padella deve essere spessa e piatta. Il suo diametro deve essere il più simile possibile a quello dell'anello di cottura. La superficie del piano di cottura e la parte inferiore della pentola devono essere mantenute pulite.



- Non bagnate o surriscaldate le piastre.
- Evitate sbalzi termici al piano in vetroceramica. Ad esempio sul piano caldo non versate acqua fredda.
- Evitate di far sporgere i manici delle pentole potrebbero essere rovesciate accidentalmente.
- È preferibile non cucinare sul piano in vetroceramica con pentole che sono state utilizzate su bruciatori a gas. La fiamma infatti deforma il fondo della pentola.

Pentole

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico. Materiali non adatti: alluminio e acciaio senza fondo ferromagnetico, rame, ceramica, porcellana, vetro, ottone. Per verificare la compatibilità della pentola appoggiare la pentola contenente una quantità minima d'acqua sulla zona di cottura. Inserendola in posizione "9" l'acqua deve bollire in pochi secondi.

Provare con una calamita sul fondo della pentola.

Certe pentole durante la cottura provocano del "rumore". Questo fenomeno non deriva dal piano a induzione e non influenza la cottura.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro delle pentole. Tuttavia il fondo di queste pentole deve avere un certo diametro minimo per un corretto funzionamento. Per ottenere la massima efficienza del piano posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Ventilazione

La ventilazione del piano è completamente automatica. La ventola di raffreddamento dell'elettronica posta sotto al piano funziona a bassa velocità fino ad un livello di temperatura dell'elettronica. Quando il piano cottura viene usato per più tempo la velocità della ventola di raffreddamento aumenta. Quando l'elettronica risulta fredda automaticamente la ventola di raffreddamento si ferma.

Dopo l'uso il piano in vetroceramica mantiene il suo calore per un lungo periodo. Non lasciare bambini vicino al piano e non appoggiarvi le mani. L'indicatore di calore residuo rimarrà acceso fino a che il piano non sarà freddo.

Nel caso in cui il piano in vetroceramica presentasse delle crepe, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di energia elettrica e chiamare un centro di assistenza tecnica autorizzato.

ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a induzione

Uso del piano a induzione

Mod. PFBI095 - FBI0915 - FDBI095 - FDBI105



Zona	Diametro (mm)	Potenza (watt)	Booster (watt)
E	ø 160	1100W	1400W
E1	ø 160	1400W	2000W
F	ø 200	2300W	3000W
G	ø 250	2300W	3000W

Prima accensione

Pulire la superficie del piano con un panno umido.

Regolatore (manopola)



Display

A ciascuna zona di cottura è associato un display.

- Livello di potenza impostato: (1-9)
- Riscaldamento pietanze 42° (U)
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Calore residuo: (H)
- Pentola assente o non idonea: (U)
- Errore esterno: (E)
- Avaria: (F)
- Rotazione permanente della manopola: (L)

Accensione di una zona di cottura

Ruotare la relativa manopola in senso orario. Sul display del piano appare il livello di potenza impostato (da 1 a 9).

Spegnimento di una zona di cottura

Una zona di cottura viene spenta tramite rotazione in senso antiorario della relativa manopola. Sul display del piano appare uno [0] per 15 secondi, dopodiché scompare dal display o passa al simbolo [H], se la zona di cottura è ancora calda.

Spegnimento automatico

L'elettrodomestico si spegne automaticamente quando si verificano delle condizioni di sovratemperatura o errori di alimentazione.

Riconoscimento presenza pentola

Ogni zona di cottura è progettata per funzionare con delle pentole specifiche per la cottura ad induzione del diametro appena inferiore al diametro della zona di cottura prescelta. Se la pentola non è adatta, il display relativo alla zona mostra il simbolo assenza pentola [U] e l'apparecchio non entra in funzione. Questa ne impedisce l'accensione finché non si posiziona un recipiente sulla zona di cottura oppure finché non si utilizza un recipiente idoneo all'induzione. Se si rimuove il recipiente durante il funzionamento, la zona viene spenta. La durata del riconoscimento pentola è pari a 10 minuti, se durante questo tempo non si utilizza sulla zona di cottura alcun recipiente idoneo, la zona viene spenta. Il display della zona cambia dal simbolo [U] al simbolo [-].

Funzione BOOSTER

La funzione booster serve per dare più potenza a una determinata zona al fine di ridurre il tempo necessario alla cottura. Questa funzione si attiva ruotando la manopola in senso orario dalla posizione 0 (spenta) al fine corsa. Dopo un breve segnale acustico sul display appare una [P] che significa funzione booster attivata. La funzione Booster ha una durata di max. 10 minuti. Successivamente la zona verrà ripristinata a livello [9]. La funzione Booster termina prima del tempo quando:

- si imposta un livello di potenza inferiore;
- si rimuove la pentola;
- si verifica un surriscaldamento dell'apparecchio o della zona di cottura.

La funzione Booster ha la precedenza sulla funzione "Heat-up".

Funzione "HEAT-UP"

La funzione Heat-up, o riscaldamento veloce, è disponibile su ogni zona di cottura. Questo significa che per un tempo ben definito la zona di cottura funziona a potenza massima e allo scadere di questo tempo la potenza viene automaticamente portata al livello impostato. La durata è, in questo caso, in funzione del livello di potenza impostato. La funzione Heat-up viene attivata ruotando la manopola in senso antiorario per 2 secondi, a partire dalla posizione 0, fino a fine corsa. Dopo un breve segnale acustico, sul display della zona relativa viene visualizzata una [A]. Dopo l'attivazione si deve impostare entro 10 secondi un livello di potenza per la continuazione della cottura; se questo non accade, la funzione Heat-up viene interrotta.

Funzione KEEP WARM 42°

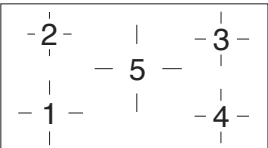
Girare la manopola in senso orario. Tra la posizione di zona spenta (0) e la posizione di potenza (1) esiste la posizione (u) che identifica la funzione di riscaldamento delle pietanze all'interno della pentola a 42 °C. Il tempo massimo per l'utilizzo di entrambe le funzioni è limitato a 120 minuti. Entrambe le funzioni prevalgono sull' HEAT-UP.

ISTRUZIONI PER L'USO

Piano cottura a induzione

Funzione KEY-LOCK

La funzione Key-lock è utile nel caso ci siano dei bambini. È comunque consigliata la presenza di un adulto quando l'elettrodomestico è in funzione. Attivando la funzione Key-lock tutte le zone di cottura sono spente e non possono essere accese accidentalmente. Ripetendo la stessa operazione la funzione key-lock si disattiva.



- **Modelli a 5 zone:** la funzione Key-lock si attiva, con le manopole in posizione 0, ruotando contemporaneamente i comandi 1 e 2 in senso antiorario. Sul display appare la scritta [L] [L] [L] [L].

Limitazione della durata funzionamento

A ciascuna zona di cottura è associato un tempo massimo di funzionamento continuo. Questo dipende dal livello di potenza impostato. Nel caso in cui la limitazione della durata di funzionamento venga raggiunta, la relativa zona viene spenta.

Livello	Durata (ore)
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	(10 min. [P], successivamente 80 min. [9])

Gestione della potenza

La gestione della potenza, nel caso venga utilizzata la funzione booster, viene effettuata nel seguente modo: il livello di cottura impostato più recente ha la priorità sulle altre zone. L'attivazione di una zona di cottura non viene visualizzata sul display se viene richiesta una potenza troppo alta. In questo caso solo dopo aver diminuito il livello di potenza ruotando la manopola della zona di cottura in senso antiorario inizia il regolare funzionamento con la relativa visualizzazione della potenza in uso sul display.

Surriscaldamento della zona di cottura

Se, durante il funzionamento, si surriscalda eccessivamente una zona di cottura, la potenza viene ridotta automaticamente e il display visualizza il nuovo livello appena modificato. A questo punto è possibile solo diminuire il livello di potenza. Quando la temperatura della zona di cottura rientra al di sotto del valore critico è possibile riavviare normalmente la cottura.

Programmi cottura consigliati (valori puramente indicativi)

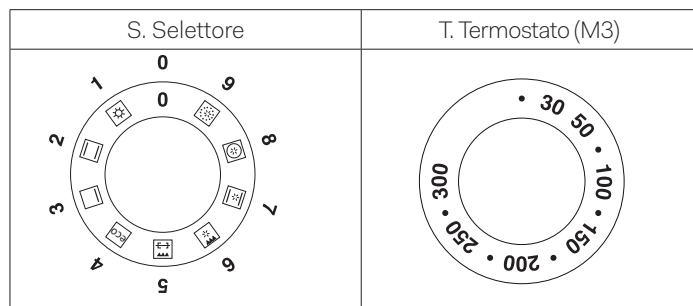
Posizione manopola	Tipo di cottura
1 - 2	Fondere burro, cioccolato ecc.
2 - 3	Riscaldare piccole quantità di liquidi, mantenere caldi alimenti, preparare delle salse.
4 - 5	Riscaldare dei cibi solidi, scongelare i surgelati, frittate di 2-3 uova, frutta e legumi.
5 - 6	Cuocere carne e pesce, legumi in salsa, piatti con acqua, preparazione marmellate.
6 - 7	Arrosto di carne o pesce, bistecche, fegato, uova.
8 - 9	Bollire notevoli quantità d'acqua, friggere patate ecc.

MODELLI	E ø160	E1 ø160	F ø200	G ø250	E03	E04	06MP	09MP	091M	kW QuickStart
FB095...	2	1	1	1	-	-	-	1	-	10,6
FDB095...	2	1	1	1	1	-	-	-	-	12
FB0915	2	1	1	1	-	-	-	-	1	10,6
FDB105	2	1	1	1	-	1	-	-	-	12,2

ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzo del programmatore elettronico

Descrizione comandi del forno multifunzione



S - Selettore forno elettrico multifunzione

T - Termostato

Uso del termostato T

Questa manopola permette di selezionare la temperatura da 30°C a 300°C (M3)

Accensione e spegnimento

Scegliere una delle funzioni di cottura ruotando il selettore (S) e regolare la temperatura con il termostato (T).

Si consiglia di infornare dopo il preriscaldamento.

Termostato di sicurezza

Il forno è dotato di un termostato di sicurezza che stacca l'alimentazione elettrica. Il ripristino del termostato, in funzione dell'abbassamento della temperatura del forno è automatico. Per riutilizzare il forno è sufficiente attendere il raffreddamento. Se l'intervento del termostato è causato da un difetto dei componenti è necessario chiamare l'assistenza tecnica.

Come usare il forno multifunzione

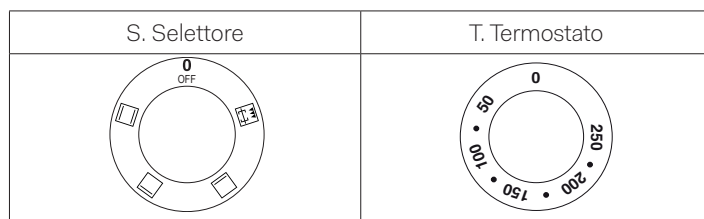
Scegliere una delle 9 funzioni di cottura ruotando il selettore (S) e regolare la temperatura con il termostato (T). Se il vostro modello è provvisto di programmatore, predisponetelo per la cottura.

Funzioni

1		Cottura Pizza Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di pizze, focacce e pane. La fonte principale di calore viene dalla resistenza inferiore che lavora in combinazione con le altre resistenze del forno.
2		Cottura normale statica È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.
3		Cottura da sotto Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.
4		Cottura Eco (M3) È la funzione che permette di cucinare con un notevole risparmio sul consumo elettrico. Per sfruttare al meglio questa caratteristica è utile, prima di inserire la funzione ECO, introdurre la pietanza all'interno del forno posizionandola nel centro della cavità. Con la funzione Eco, i tempi di cottura si adattano a cotture lente come: brasati, carni bianche, pasta al forno, pasticceria delicata. Questo ciclo di cottura non è consigliato per cibi congelati. Per selezionare la cottura Eco ruotare la manopola del selettore "S" in posizione 4. Con la cottura Eco la temperatura programmabile va da un minimo di 30 °C fino ad un massimo di 300 °C.

5		Cottura grill a porta chiusa La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostiti in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C a porta chiusa.
6		Cottura grill ventilata Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.
7		Cottura intensiva È la funzione della cottura rapida ed intensa di varie pietanze; è indicata per: pesce al cartoccio, verdure brasate, spiedini, anatra, pollo, ecc.
8		Cottura ventilata multipla È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino tra loro; si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc.
9		Quick Start Questa funzione serve per velocizzare il preriscaldamento del forno. Ti consigliamo di utilizzare questa funzione quando imposti una temperatura di cottura superiore a 200°C. L'uso della funzione Avvio Rapido per temperature inferiori a 200°C non offre particolari vantaggi. Per utilizzare la funzione Avvio Rapido, ruota la manopola del selettore (S) fino a posizionarla sul simbolo (9), quindi imposta la temperatura desiderata con la manopola del termostato (T). Quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata, la spia arancione del termostato si spegne e il forno è pronto per ricevere gli alimenti da cuocere. A questo punto, imposta la funzione di cottura desiderata. ATTENZIONE: la funzione Avvio Rapido non è adatta alla cottura dei cibi, serve solo a preriscaldare più rapidamente il forno. NON UTILIZZARE LA FUNZIONE AVVIO RAPIDO PER PIÙ DI 20 MINUTI.

Forno elettrico statico



Funzioni

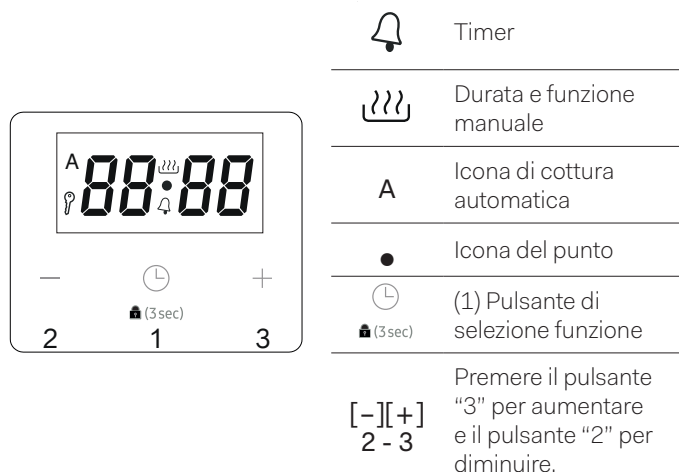
1		Cottura normale statica È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.
2		Cottura da sopra Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburger, braciole di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.
3		Cottura da sotto Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.
4		Cottura grill a porta chiusa La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostiti le camanopolarini in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C a porta chiusa.

ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzo del programmatore elettronico

Display

Simboli relativi alle funzioni in corso



IMPOSTAZIONE DELL'ORA (OROLOGIO A 12 ORE AM/PM)

- Premere il pulsante 1 per 2 secondi: l'icona del punto inizierà a lampeggiare. Impostare l'ora corrente utilizzando i pulsanti 2 e 3. Trascorsi 7 secondi dal termine della regolazione, i nuovi dati verranno memorizzati.
- La correzione dell'ora può essere effettuata successivamente:
- Premere i pulsanti 2 e 3 per 2 secondi: l'icona del punto inizierà a lampeggiare.
- A questo punto è possibile impostare l'ora corrente.

MODIFICA DEL SEGNALE ACUSTICO (utilizzando i pulsanti 2 e 3):

Il tono dei segnali acustici può essere modificato come segue:

- Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3.
- Premere il pulsante 1 per visualizzare il tono attualmente impostato ("ton.1").
- Premere il pulsante 2 per selezionare il tono desiderato tra 1 e 3 (ton1 - ton2 - ton3).

ATTENZIONE! Se l'ora non è impostata correttamente, il forno potrebbe non funzionare.

FUNZIONAMENTO MANUALE

- Se il programmatore non è impostato in modalità semiautomatica o completamente automatica, le funzioni del forno possono essere utilizzate in modalità manuale.

AZZERAMENTO DELLE IMPOSTAZIONI

- Per annullare le impostazioni delle funzioni automatiche:
- Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

- Il timer può essere attivato in qualsiasi momento, indipendentemente dallo stato delle altre funzioni del programmatore. L'intervallo di tempo impostabile va da 1 minuto a 23 ore e 59 minuti.
- Premere il pulsante 1 finché l'icona del timer non inizia a lampeggiare e sul display compare "0.00".
- Per annullare le impostazioni del timer:
- Premere il pulsante 1 per selezionare il timer.
- Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3.

TIMER DI COTTURA

Premere il pulsante OK per 2 secondi per entrare nella modalità di programmazione.

Se si desidera che il forno si spenga a un'ora specifica, è possibile impostare il timer di cottura (modalità semiautomatica).

- Premere il pulsante 1 finché "dur" e "0.00" lampeggiano insieme all'icona di cottura automatica A.
 - Impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti 3 e 2, da 1 minuto a 10 ore.
 - Dopo 7 secondi, il tempo verrà memorizzato e sul display ricomparirà l'ora corrente.
 - L'icona di cottura automatica (A) rimarrà visualizzata sul display.
 - Selezionare la temperatura e la funzione del forno desiderate.
- Al termine del tempo di cottura:

- Verrà emesso un segnale acustico per circa 7 minuti.
- L'icona di cottura automatica (A) inizierà a lampeggiare.
- Portare le manopole di comando e la manopola del termostato sulla posizione OFF.
- Premere il pulsante 1, 2 o 3 per interrompere il segnale acustico e tornare al funzionamento manuale.

TIMER DI COTTURA

- Premere il pulsante OK per 2 secondi per accedere alla programmazione. Se si desidera che il forno si spenga a un'ora specifica, è possibile impostare il timer di cottura (modalità semiautomatica).
- Premere il pulsante 1 finché "dur" e "0.00" non lampeggiano insieme all'icona di cottura automatica A.
- Impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti 3 e 2, da 1 minuto a 10 ore.
- Dopo 7 secondi il tempo verrà memorizzato e riapparirà l'ora corrente. L'icona di cottura automatica (A) rimarrà sul display.
- Selezionare la temperatura e la funzione del forno.
- Al termine del tempo di cottura:
- Verrà emesso un segnale acustico per circa 7 minuti.
- L'icona di cottura automatica inizierà a lampeggiare.
- Ruotare le manopole di comando e la manopola del termostato su OFF.
- Premere il pulsante 1, 2 o 3 per interrompere il segnale e tornare al funzionamento manuale.

BLOCCO BAMBINI

- Tutti i pulsanti vengono bloccati e il forno diventa inattivo. Questa funzione impedisce ai bambini di azionare accidentalmente l'apparecchio.
- Nota: per disattivare il blocco bambini, tenere premuti i pulsanti MENU per 3 secondi fino alla scomparsa del simbolo della chiave.



- Per attivare la funzione di blocco bambini, tenere premuti i pulsanti MENU per 3 secondi.



- Il simbolo della chiave apparirà sul display (blocco bambini attivo).

ISTRUZIONI PER L'USO

Tabelle cottura

Forno ventilato (valori puramente indicativi)

PIETANZA	TEMP (°C)		TEMPO (MIN)
CARNI			
Arrosto di manzo	170/180	2/3	40/50
Arrosto di bue	170/190	2/3	40/60
Arrosto di vitello	160/180	2/3	65/90
Arrosto agnello	140/160	2	100/130
Roast/beef	180/190	2/3	40/45
Lepre arrosto	170/180	2/3	80/100
Coniglio arrosto	160/170	2	80/100
Tacchino arrosto	160/170	2	160/240
Oca arrosto	160/180	2/3	120/160
Anitra arrosto	170/180	2/3	100/160
Pollo arrosto	180	2/3	90/120
PESCE	160/180	2/3	15/25
PASTICCERIA			
Torta di frutta	180/200	2	40/50
Torta Margherita	180/190	2	40/45
Brioche	170/180	2	40/60
Pan di Spagna	190/200	2	25/35
Ciambelle	160/180	2	35/45
Sfogliatine dolci	180/200	2	20/30
Schiacciata d'uva	190/200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscotti di Savoia	150/180	2	50/60
Frittelle di mele	180/200	2	18/25
Budino di savoiardi	170/180	2	30/40
PANETTERIA			
Pane	180/200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185/195	2	7

Forno statico (valori puramente indicativi)

PIETANZA	TEMP (°C)		TEMPO (MIN)
CARNI			
Arrosto di manzo	225	2/3	60/80
Arrosto di bue	250	2/3	50/60
Arrosto di vitello	225	2/3	60/80
Arrosto agnello	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lepre arrosto	250	2/3	40/50
Coniglio arrosto	250	2	40/50
Tacchino arrosto	250	2	50/60
Oca arrosto	225	2/3	60/70
Anitra arrosto	250	2/3	45/60
Pollo arrosto	250	2/3	40/45
PESCE	200/225	1/2	15/25
PASTICCERIA			
Torta di frutta	225	2	35/40
Torta Margherita	175/200	2	50/60
Brioche	175/200	2	25/30
Pan di Spagna	220/250	2	20/30
Ciambelle	180/200	2	30/40
Sfogliatine dolci	200/220	2	15/20
Schiacciata d'uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscotti di Savoia	180/200	2	40/50
Frittelle di mele	200/220	2	15/20
Budino di savoiardi	200/220	2	20/30
PANETTERIA			
Pane	220	3	30
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

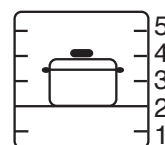
IMPORTANTE: Introdurre le vivande quando il forno è caldo.

Cottura a grill

Sugli apparecchi con grill elettrico la cottura si effettua con porta chiusa a 180°C. Le vivande da grigliare vanno poste sulla relativa griglia preferibilmente nel quarto ripiano.

Posizione delle griglie di cottura

Ci sono 5 posizioni di ripiano - la 1 è la più bassa e la 5 è la più alta vicino al grill. Se si cucina un solo piatto utilizzare la posizione di ripiano 3, se si cucina più di un vassoio a seconda dell'altezza del vassoio o del cibo si suggerisce di cuocere sulle posizioni di ripiano 2 e 4. Utilizzare le posizioni di ripiano 4 e 5 per la cottura alla griglia e la padella per grigliare nel ripiano inferiore 1 per catturare eventuali gocce. La posizione di ripiano inferiore 1 può essere utilizzata per rallentare la cottura o per ridurre la temperatura.



ISTRUZIONI PER L'USO

Tabelle di cottura

Temperature interne delle pietanze con sonda

IMPORTANTE: inserire sempre il termometro fino alla maniglia in modo che la punta si trovi al centro dell'arrosto e non vicino all'osso o nella parte grassa.

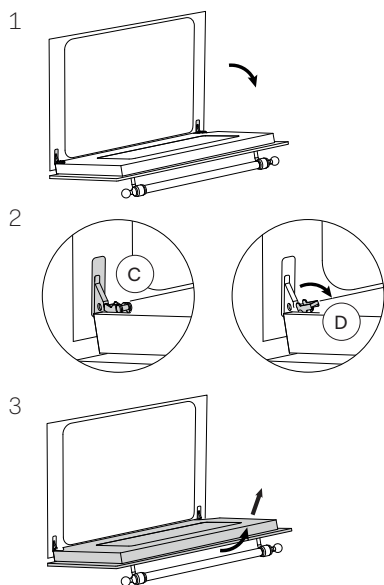
PIETANZA	TEMP (°C)
Carne di manzo	
Roastbeef - Filetto di manzo al sangue	40-45
Roastbeef - Filetto di manzo rosa (medium)	50-55
Roastbeef - Filetto di manzo ben cotto	60-65
Arrosto di manzo	80-85
Carne di maiale	
Lombo di maiale	65-70
Arrosto di maiale	80-85
Coppa, stinco	80-85
Braciola	75-80
Cotoletta, senza osso	70
Cotoletta in salamoia (Kassler)	65-70
Polpettone	70-75
Carne di vitello	
Arrosto di vitello	70-75
Arrosto di vitello coi rognoni	75-80
Piedino di vitello	80-85
Selvaggina	
Carne di selvaggina	75-80
Schiena	60-70
Filetto al sangue	40-45
Filetto rosa (medium)	50-55
Filetto ben cotto	60-65
Agnello	80-85
Arrosto	70-75
Pollame	85-90
Pesce	85-90

PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimozione della porta

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle seguenti istruzioni:

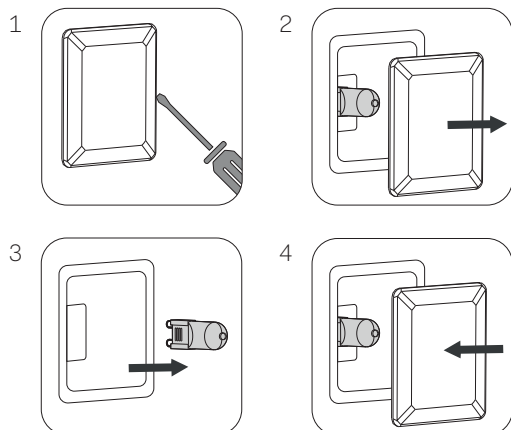
1. Aprire la porta
2. Spostare l'aggancio C nel settore cerniera D seguendo le fasi
3. Rimuovere la porta



Sostituzione lampada

Qualora non funzionasse la luce del forno, scollegare l'apparecchio dalla rete, togliere il vetro di protezione della lampada e sostituire la lampada. È naturalmente da osservare che la lampada da inserire sia indicata per l'impiego ad alte temperature ed abbia le caratteristiche per tale impiego.

1. Allentare con un cacciavite a taglio
2. Togliere il vetro coprilampada
3. Sfilare la lampada
4. Sostituire e richiudere



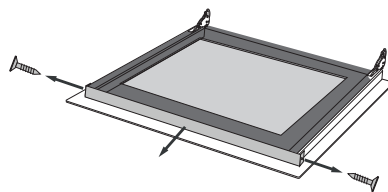
Smontaggio e pulizia vetri

La porta del forno è composta da tre cristalli. La pulizia delle parti in cristallo si effettua utilizzando della carta assorbente da cucina non abrasiva e de-tergente comune. Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno poiché possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. I cristalli interni sono removibili (il vetro intermedio deve essere riposizionato correttamente con la scritta THERMOSTOP leggibile, come in figura 3) per rendere più agevole la pulizia. A tal fine è necessario smontare la porta del forno.

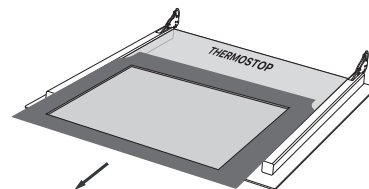


ATTENZIONE: Qualsiasi operazione va fatta sempre con la porta tolta dal forno e appoggiata in un ripiano adeguato in modo da non danneggiare la facciata della porta. Il vetro intermedio dovrà essere inserito correttamente con la scritta THERMOSTOP leggibile come nelle immagini seguenti:

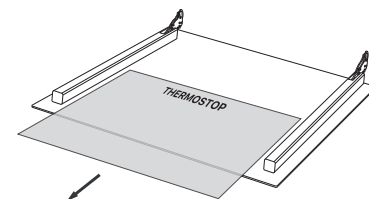
1. Svitare le 2 viti lato DX/SX nel listello superiore



2. Alzare il vetro superiore e sfilarlo



3. Sfilare il vetro intermedio



PULIZIA E MANUTENZIONE

Consigli per la pulizia



Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disconnettere l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale del gas all'apparecchio. Il piano di lavoro va pulito solo a raffreddamento avvenuto.

FORNO		
Componente	Metodo di pulizia	Avvertenze
Interno del forno	Si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo. La camera di cottura si pulisce con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniacale, quindi sciacquare ed asciugare.	Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno. Non utilizzare detersivi abrasivi/corrosivi o attrezzi appuntiti in metallo per pulire la porta a vetro del forno poiché potrebbero danneggiare la superficie e causarne la rottura.
Vassoio	Immergere in una soluzione di acqua calda e sapone neutro. Asciugare dopo il lavaggio.	Rimuovere i residui alimentari subito dopo l'utilizzo.
Griglie	Pulire con acqua calda e detersivi non abrasivi o con uno sgrassatore idoneo.	In caso di sporco incrostato e indurito si consiglia di lasciare in ammollo le griglie per qualche ora prima di pulirle.

FRONTALINO		
Componente	Metodo di pulizia	Avvertenze
Superficie in acciaio	Pulire i particolari con acqua tiepida e detersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra.	La brillantezza viene mantenuta mediante pulizia periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.
Superficie verniciate	Per mantenere le caratteristiche delle parti verniciate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata.	Evitare di lasciare sulle parti verniciate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti verniciate sono ancora calde.

PIANO COTTURA		
Componente	Metodo di pulizia	Avvertenze
Superficie in acciaio	Pulire i particolari con acqua tiepida e detersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra.	La brillantezza viene mantenuta mediante pulizia periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.
Superficie smaltata	Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata.	Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.
Griglie del piano cottura	Estrarre le griglie e pulirle in acqua tiepida e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione. Asciugarle prima di riposizionarle sul piano cottura.	Sostanze acide come il succo di limone o altri detersivi acidi possono deteriorare irrimediabilmente lo smalto delle griglie. Asciugare con cura le griglie con un panno subito dopo il lavaggio. È sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie.
Candelette e termocoppie	Pulirle con un panno umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.	Le candelette d'accensione e le termocoppie devono essere sempre controllate ben pulite periodicamente
Corone, spartifiamma e coperchietti	Le corone spartifiamma ed i coperchietti sono estraibili per facilitarne la pulizia. Lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo	Togliere con cura ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti. In caso di malfunzionamento, assicurarsi che i fori della corona esterna siano sempre perfettamente puliti.
Piano a induzione	Rimuovere le macchie leggere con un panno umido e successivamente asciugare con un panno asciutto.	Non pulire con prodotti corrosivi e abrasivi. Non usare nessun oggetto che possa rovinare il piano in vetroceramica. Assicurarsi che il fondo della pentola sia asciutto e pulito, e che la superficie del vetro non presenti polveri. Lo spostamento della pentola potrebbe graffiare il vetro. Rimuovere immediatamente residui di zucchero, gelatina, marmellata per prevenire il danneggiamento del vetro.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Problemi generici

Attenzione

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite riparazioni solo dal Servizio Assistenza autorizzato o intervenire sull'apposito interruttore
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o intervenire sull'apposito interruttore.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzate possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito se l'apparecchio non funziona per l'uso non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non corretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di garanzia saranno a carico dell'utente.

Piccoli problemi risolvibili senza l'aiuto di un tecnico specializzato

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	ELIMINAZIONE
La fiamma non è uniforme.	Regolazione del gas non adatta.	La regolazione del gas dev'essere controllata da un esperto
La fiamma cambia improvvisamente.	Le parti del bruciatore non sono posizionate correttamente.	Posizionare correttamente le parti del bruciatore.
Per accendere i bruciatori si deve tenere premuta la manopola d'accensione più a lungo.	Le parti del bruciatore non sono posizionate correttamente.	Posizionare correttamente le parti del bruciatore.
Dopo l'accensione la fiamma si spegne.	La manopola non è stata premuta sufficientemente a lungo o è stata premuta troppo delicatamente.	Tenere premuta la manopola più a lungo, prima di rilasciarla, premere fortemente
La griglia nella zona del bruciatore ha cambiato colore.	Un fenomeno naturale a causa della temperatura elevata.	Pulire la griglia con detersivo per la pulizia dei metalli.
Il funzionamento elettrico, in generale, risulta disturbato.	Accenditore o morsettiera danneggiato/a.	Verificare l'accensione e/o la morsettiera e sostituirlo/a se risulta danneggiato/a.
L'accensione elettrica non funziona più.	Residui di cibo o di detersivo, tra l'elettrodo di accensione e il bruciatore.	Pulire attentamente tra l'elettrodo di accensione e il bruciatore.
I coperchi dei bruciatori sono sporchi.	Sporcizia normale.	Pulite i coperchi con detersivo per la pulizia dei metalli.

ANOMALIE (Solo per Piano induzione)	CAUSE
L'apparecchio e la zona di cottura non si accendono	- Il piano non è stato collegato correttamente alla rete elettrica - Il fusibile di protezione è rotto - È attivata la funzione KEY-LOCK
Appare sul display il simbolo "U"	- Non è stata appoggiata la pentola sulla zona di cottura - La pentola non è compatibile con l'induzione - Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo
Appare sul display il simbolo "E"	- Il sistema elettronico è difettoso - Scollegare il piano dalla rete elettrica - Contattare il centro di assistenza autorizzato
Le zone di cottura non funzionano	- È in funzione il sistema di sicurezza - La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato
Se la ventilazione rimane inserita a piano spento	- Questo non è un guasto. Il ventilatore continua a funzionare per proteggere l'elettronica - La ventilazione automatica si fermerà automaticamente

INSTALLAZIONE

Istruzioni per l'installazione

⚠ L'installatore ha l'obbligo di dare all'utente le seguenti informazioni:

- Verificare l'integrità dell'apparecchio e la presenza di tutta la documentazione riguardante il prodotto
- Verificare che l'apparecchio abbia tutti gli accessori in dotazione
- Verificare l'utilizzo conforme dell'apparecchio (l'uso del forno, l'uso del termostato, l'accensione e la riaccensione dei bruciatori)
- Suggestire la compilazione della scheda di garanzia
- Richiedere che venga applicato un servizio di manutenzione periodico almeno ogni due anni

⚠ Fuga di gas

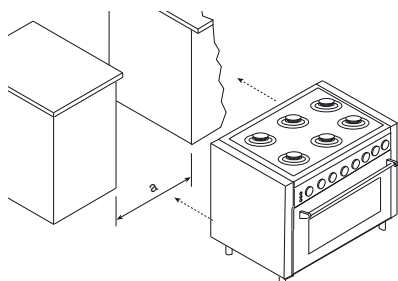
In caso di fuga di gas, chiudere l'alimentazione del gas e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Contattare il servizio di assistenza autorizzato. Ogni operazione e manutenzione deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.

⚠ Attenzione

L'apparecchio ha un peso superiore a 60 kg per cui la manipolazione deve avvenire con mezzi appropriati.

Misure da rispettare

Al fine di non piegare i piedini di sostegno, in nessun caso trascinare la cucina. La procedura corretta per posizionare l'apparecchio prevede il sollevamento dello stesso mediante attrezzatura adeguata.



a (mm)	modelli
900	F09 - F091 - FD09
1000	FD10

Direttive / norme

Questa apparecchiatura è conforme alle direttive applicabili CE vigenti. Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive/regolamento:

DIRETTIVA 2002/96/CE

DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE

REGOLAMENTO GAR UE 2016/426

DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA 2014/30/UE

DIRETTIVA ECODESIGN 2009/12

REGOLAMENTO N. 1935/2004 (contatto con gli alimenti)

L'installazione deve essere effettuata solamente da personale qualificato nel rispetto delle regolamentazioni in locali permanentemente ventilati nel rispetto delle norme d'installazione: UNI 7129-1, UNI 7129-2, UNI 7129-3, UNI 7129-4, UNI 7131.

Aerazione dei locali

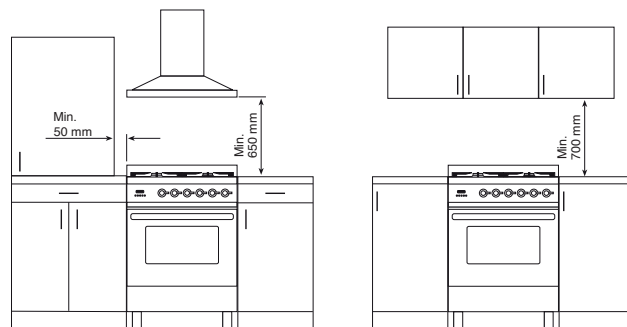
Questo apparecchio è del tipo "A" e quindi da non raccordare ad un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione ma deve essere installato sotto cappa o altro sistema di estrazione fumi nel rispetto delle norme in vigore. La conoscenza e la consultazione delle norme sono determinanti per un installatore qualificato. A titolo indicativo si ricorda che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m³/h per ogni kW di potenza nominale installata (vedi targhetta). Qualora l'apparecchio venga usato in modo intensivo e prolungato può rendersi necessaria un'aerazione supplementare; in tal caso aprire una finestra o aumentare la potenza dell'aspirazione meccanica della cappa.

Inserimento dell'apparecchio tra mobili

- L'apparecchio può essere installato singolarmente: classe 1.
- L'apparecchio può essere installato tra i due mobili: classe 2/1.
- L'apparecchio è protetto contro l'eccessivo surriscaldamento e perciò può essere installato a fianco di mobili la cui altezza non supera quella del piano di lavoro. La parete a contatto con il lato posteriore dell'apparecchio deve essere di materiale ignifugo.

Per installare correttamente la cucina osservare le seguenti precauzioni:

- A. I mobili adiacenti alla cucina la cui altezza superi quella del piano di lavoro devono essere posti almeno a 50 mm dal bordo del piano stesso;
- B. La cappa di aspirazione deve essere installata nel modo indicato dal suo libretto istruzioni, comunque ad una distanza minima di 650 mm dal piano;
- C. Se l'apparecchio è installato sotto un pensile la distanza minima di quest'ultimo dal piano deve essere di 700 mm (millimetri).



INSTALLAZIONE

Istruzioni per l'installazione

Montaggio

Staffa di ancoraggio



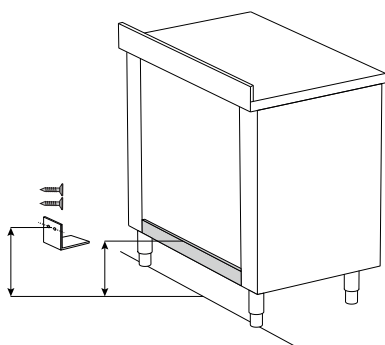
ATTENZIONE: possibilità di ribaltamento



ATTENZIONE: per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, è necessario installare questo mezzo stabilizzatore. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

Modelli: 90, 100, cm.

1. Sballare la cucina e montare i piedini regolando l'altezza voluta.
2. Misurare l'altezza fra il pavimento e il bordo superiore della traversa posteriore e aggiungere 15 mm.
3. Riportare la misura totale sulla parete posteriore di appoggio circa nel centro della larghezza della cucina. Praticare un foro con una punta adatta di diametro 6 mm e bloccare la squadretta in piano.
4. Verificare che la cucina possa andare in appoggio alla parete posteriore e che appoggiata non ne consenta il ribaltamento.



ATTENZIONE! Il sistema anti ribaltamento è garantito solo se la cucina è installata con la schiena appoggiata alla parete posteriore.

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico

Gruppi di cottura con piano a induzione

ATTENZIONE! L'apparecchiatura viene fornita senza cavo e spina: si dovrà pertanto montare un cavo e spina normalizzati, idonei a reggere il carico (vedi tabella). Il cavo di alimentazione dovrà essere posizionato in modo tale che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Sulle cucine con piano induzione il collegamento 220/230/240 VAC3 non deve essere eseguito.

Dati relativi al cavo di alimentazione

Mod.	Alimentazione	Connessioni	Sezione cavo	Tipo di cavo
FBI095 FBI0915	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H05RR
	380-415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 1,5	H05RR
FDBI095	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
FDBI105	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 6	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico

Gruppi di cottura con piano a GAS

Le istruzioni che seguono sono destinate alla persona qualificata che si occuperà dell'installazione dell'apparecchio, alla sua regolazione e alla sua manutenzione tecnica e che si accerterà che tali operazioni avvengano nel modo più corretto possibile e conformemente alle norme vigenti.

IMPORTANTE: qualunque operazione di regolazione, di manutenzione ecc. deve essere effettuata dopo aver staccato la presa elettrica dell'apparecchio.

Norme per l'installazione

L'installazione deve avvenire a regola d'arte e nel totale rispetto delle norme vigenti in materia di installazione elettrica. In caso contrario la casa costruttrice declina ogni responsabilità. In questo libretto troverete anche lo schema elettrico del vostro apparecchio.

Gli apparecchi sono predisposti per essere collegati alla tensione riportata in targa dati.

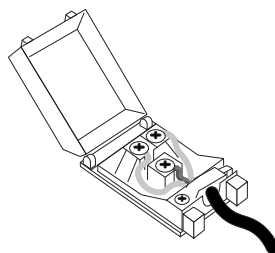
Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

- Le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);
- L'impianto di alimentazione deve essere munito di un efficace collegamento a terra.

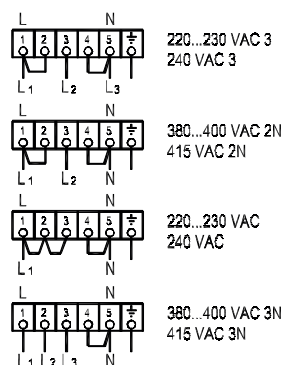
L'apparecchio viene fornito di cavo (1.8 m disponibile solo in alcuni modelli) senza spina: il collegamento deve avvenire tenendo conto che il cavo giallo verde è il conduttore di terra $\perp$ e non deve essere mai interrotto.

La presa di corrente deve essere visibile e raggiungibile in modo da poter facilmente scollegare l'apparecchio. Per il collegamento diretto alla rete, è necessario che:

- La valvola imitatrice e l'impianto domestico possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola)
- L'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra
- Sia previsto 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.
- La presa o l'interruttore omipolare, con un'apertura minima di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio
- Sia incorporato un interruttore di disconnessione dalla rete fissa in conformità alle regole di installazione.



Il conduttore di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto neanche dall'interruttore. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con superfici che abbiano una temperatura superiore di 50 °C oltre l'ambiente. In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione contattare il servizio assistenza.



ATTENZIONE! La cucina può essere alimentata con tensione monofase, bifase o trifase. Per il corretto collegamento alla rete elettrica seguire lo schema di seguito che raffigura la morsetteria, in particolare i morsetti di allacciamento (1-2-3-4-5) e le varie linee di alimentazione (L1-L2-L3-N).

INSTALLAZIONE

Allacciamento del gas

A cura dell'installatore qualificato

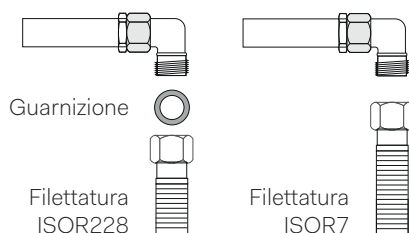
Istruzioni (UNI 7129/7131)

a) CLASSE 2 (sottoclasse 2/1 cucina incassata tra mobili)

Gli apparecchi devono essere allacciati alla rete del gas a mezzo di tubi metallici rigidi o flessibili (lunghezza massima 2 metri) adatti per apparecchi a gas. I tubi di collegamento e le loro lunghezze massime devono essere conformi alle norme applicabili (UNI CIG 9891), sostituiti prima della scadenza (se indicata sul tubo) e collegati all'apparecchio a mezzo del raccordo filettato ISO R228 con l'interposizione della guarnizione di tenuta, o ISO R7 (fig. sotto) con tenuta metallica sul filetto (si possono utilizzare materiali di tenuta purchè dichiarati adatti per collegamenti gas)

b) CLASSE 1 (cucina a libera installazione)

Oltre a quanto riportato nel paragrafo (a) il collegamento può essere effettuato anche con tubo di gomma flessibile secondo UNI CIG 7140 (lunghezza massima 1.5 m) fissato al porta gomma per GPL con la relativa fascetta; il tubo deve essere visibile e ispezionabile per tutto il percorso con l'obbligo della sostituzione alla data della scadenza, in nessun punto deve raggiungere temperature maggiori di 50 °C, non deve essere soggetto a sforzi di trazione e di torsione, non deve presentare strozzature, non deve venire a contatto con parti taglienti, spigoli vivi o similari.



Si raccomanda ad allacciamento effettuato di verificare con appositi schiumogeni (NO FIAMMA) la tenuta dei collegamenti.

Trasformazione per altri gas

L'apparecchio viene consegnato per funzionare così come indicato in targhetta, posta sull'apparecchio. Qualora fosse necessaria una trasformazione con altro gas procedere come descritto nel paragrafo "Regolazione e/o adattamento ai diversi tipi di gas".

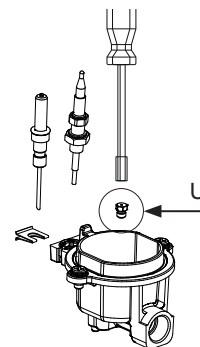
⚠ ATTENZIONE

Qualunque operazione di manutenzione, ecc... deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica e chiuso l'alimentazione del gas.

Regolazione e/o adattamento ai diversi tipi di gas

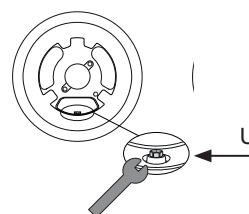
AUX - SR - R

1. Togliere la griglia e i bruciatori del piano di lavoro.
2. Bruciatori AUX - SR - R: svitare gli iniettori "U" mediante una chiave inglese da 7 mm e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo la tabella di seguito.



DCC

Svitare gli iniettori "U" mediante una chiave da 7 mm e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo la tabella



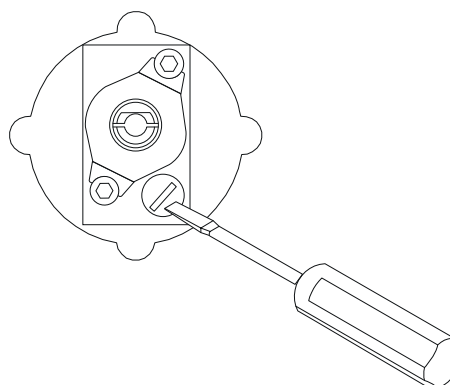
Regolazione del minimo

Controllo regolazione

Quando si installa l'apparecchio, bisogna verificare che il minimo dei bruciatori del piano di cottura e del forno sia regolato correttamente. Se si cambia il tipo di gas la regolazione del minimo è indispensabile. La regolazione si effettua nel modo seguente.

Bruciatori del piano cottura

1. Accendere un bruciatore per volta e mettere la fiamma al massimo.
2. Togliere la manopola del rubinetto del gas corrispondente, e introdurre un cacciavite o nella parte finale del rubinetto o nella vite.

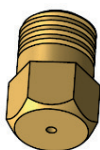


3. Mettere il rubinetto nella posizione di minimo.
4. Svitare girando verso sinistra per aumentare la fiamma o avvitare verso destro per diminuirla.
5. Se si usa un gas liquido (Butano - Propano), la vite di regolazione deve essere completamente avvitata.

INSTALLAZIONE

Allacciamento del gas

	AUX	SR	R	DCC
Q _{max} kW	1,00/1,10 ⁽²⁾	1,75	3,00	4,00
Q _{max} g/h	73 / 80 ⁽²⁾	127	218	291
Q _{min} kW	0,30 / 0,36 ⁽¹⁾ / 0,33 ⁽²⁾	0,40 / 0,53 ⁽¹⁾ / 0,45 ⁽²⁾	0,60 / 0,80 ⁽¹⁾ / 0,67 ⁽²⁾	1,82 / 2,16 ⁽¹⁾ / 1,95 ⁽²⁾
Q _{min} g/h	22 / 27 ⁽¹⁾ / 24 ⁽²⁾	29 / 39 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	43 / 58 ⁽¹⁾ / 49 ⁽²⁾	132 / 157 ⁽¹⁾ / 142 ⁽²⁾
G30/G31 28..30/37 mbar	0,50/0222	0,65/0222	0,85/0222	1,00/0222
G30/G31 50 mbar	0,43/0102	0,58/0264	0,75/0265	0,78/0315
G30 37 mbar	0,50/0222	0,62/0222	0,80/0222	0,94/0222
G20 20 mbar	0,72/0208	0,97/0211	1,28/0103	1,50/0103
G20 25 mbar	0,68/0208	0,91/0211	1,22/0103	1,45/0103
G25 20 mbar	0,77/0306	1,00/0210	1,34/0332	1,52/0332
G2.350 13 mbar	0,94/0210	1,21/0210	1,58/0309	2,05/0103
G25.1 25 mbar	0,72/0306	0,98/0210	1,25/0309	1,50/0332
G25.3 25 mbar	0,72/0306	0,94/0210	1,21/0309	1,45/0332
G110 8 mbar	1,45/0224-2	1,85/0224-2	2,60/0224-3	3,50/00003
G150.1 8 mbar	1,34/0332	1,77/0347	2,60/0224-3	3,50/00003
G30/G31	0,27	0,32	0,40	0,75
G20	REG	REG	REG	REG
G25	REG	REG	REG	REG
G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG
G110/G120	REG	REG	REG	REG
(1)=G30/G31 50 mbar				
(2)=G30 37 mbar				



ø mm



by-pass ø mm

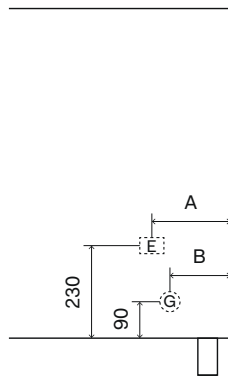
INSTALLAZIONE

Collegamenti elettrici e schemi di incasso

E = Collegamento elettrico

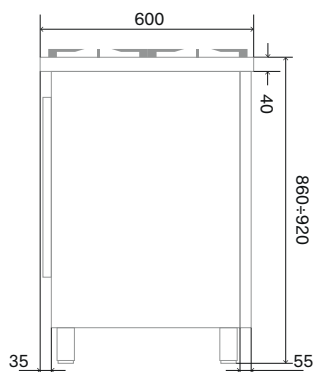
G = Collegamento gas

Vista posteriore

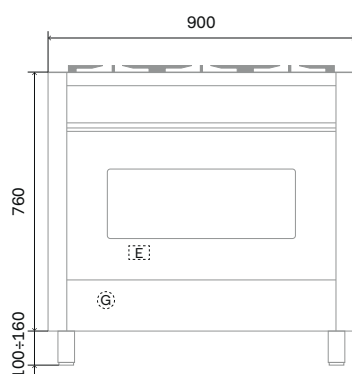


Mod. /mm	A	B
F09	191	160
FD09	121	84
FD10	121	90

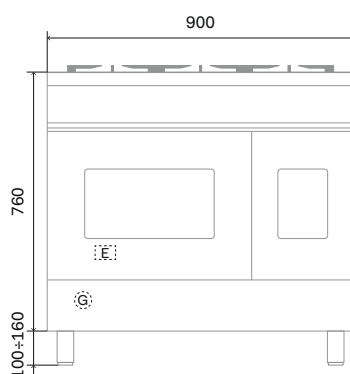
Vista laterale



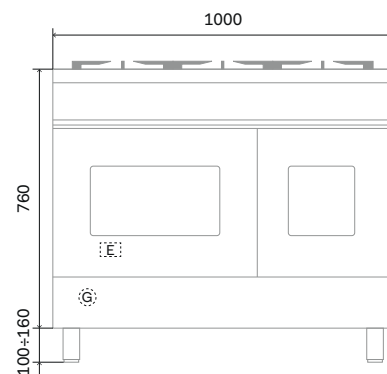
F09 / F091



FD09



FD10



INSTALLAZIONE

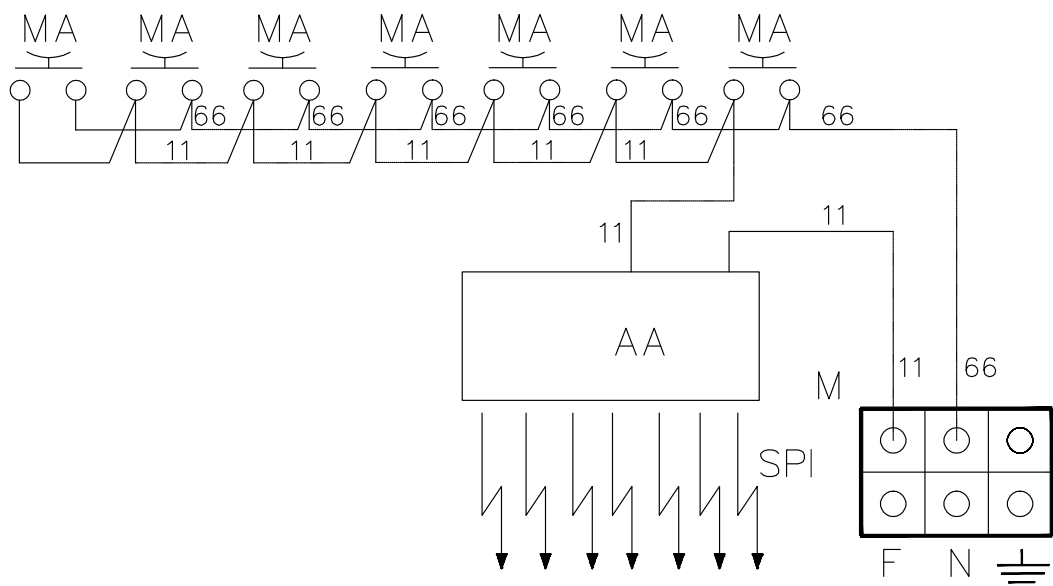
Legenda

00	Nero
11	Marrone
22	Rosso
33	Bianco
44	Giallo
45	Giallo-verde
55	Grigio
66	Blu
AA	Trasformatore accensione
C	Commutatore
DU	Termoattuatore a cera scarico vapori
EN	Encoder
F	Fase
F1	Fase 1
K1	Filo terra morsettiera
K2	Filo terra resistenza suola
K3	Filo terra ventilatore forno
K4	Filo terra resistenza circolare
K5	Filo terra resistenza cielo
K6	Filo terra luce forno 1
K7	Filo terra luce forno 2
K8	Filo terra girarrosto
K9	Filo terra motoventilatore tangenziale
K11	Filo terra termostato forno
K13	Filo terra resistenza grill
K15	Filo terra telaio
L1	Luce forno
L2	Luce forno
M	Morsettiere
MA	Micro accensione
MG	Girarrosto
MP	Micro porta
N	Neutro
P	Contaminuti\orologio - Contaminuti\programmatore
PE	Piastra elettrica
R1	Resistenza cielo
R2	Resistenza suola
R3	Resistenza grill
R4	Resistenza circolare
S1	Spia forno
S2	Spia rete
SI	Scheda interfaccia
TF	Termostato forno
TS\TS1\TS2	Termostato di sicurezza
TT	Termostato tangenziale
V\VR	Ventilatore radiale
VT	Ventola raffreddamento

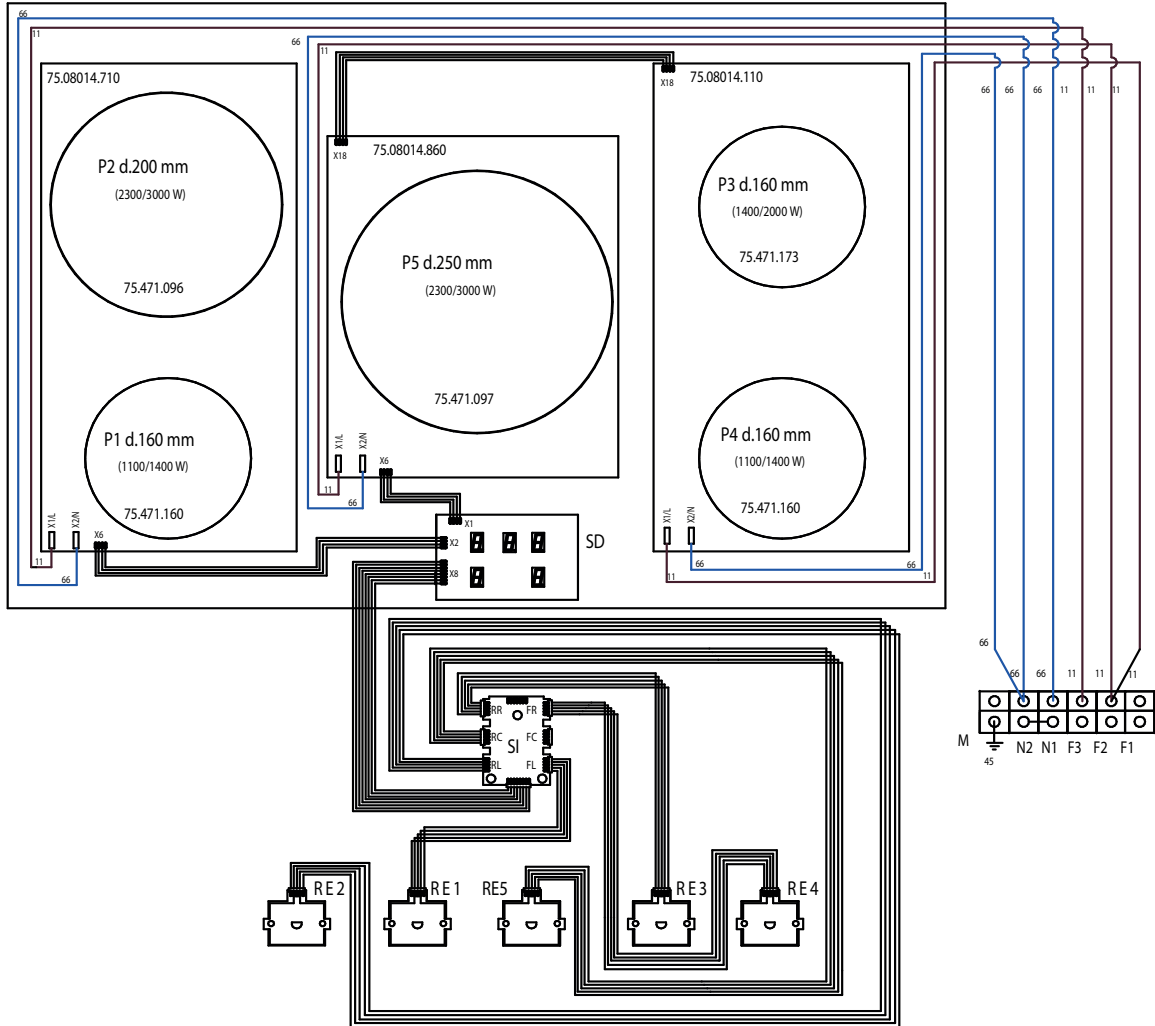
INSTALLAZIONE

Schemi elettrici

PIANO A GAS



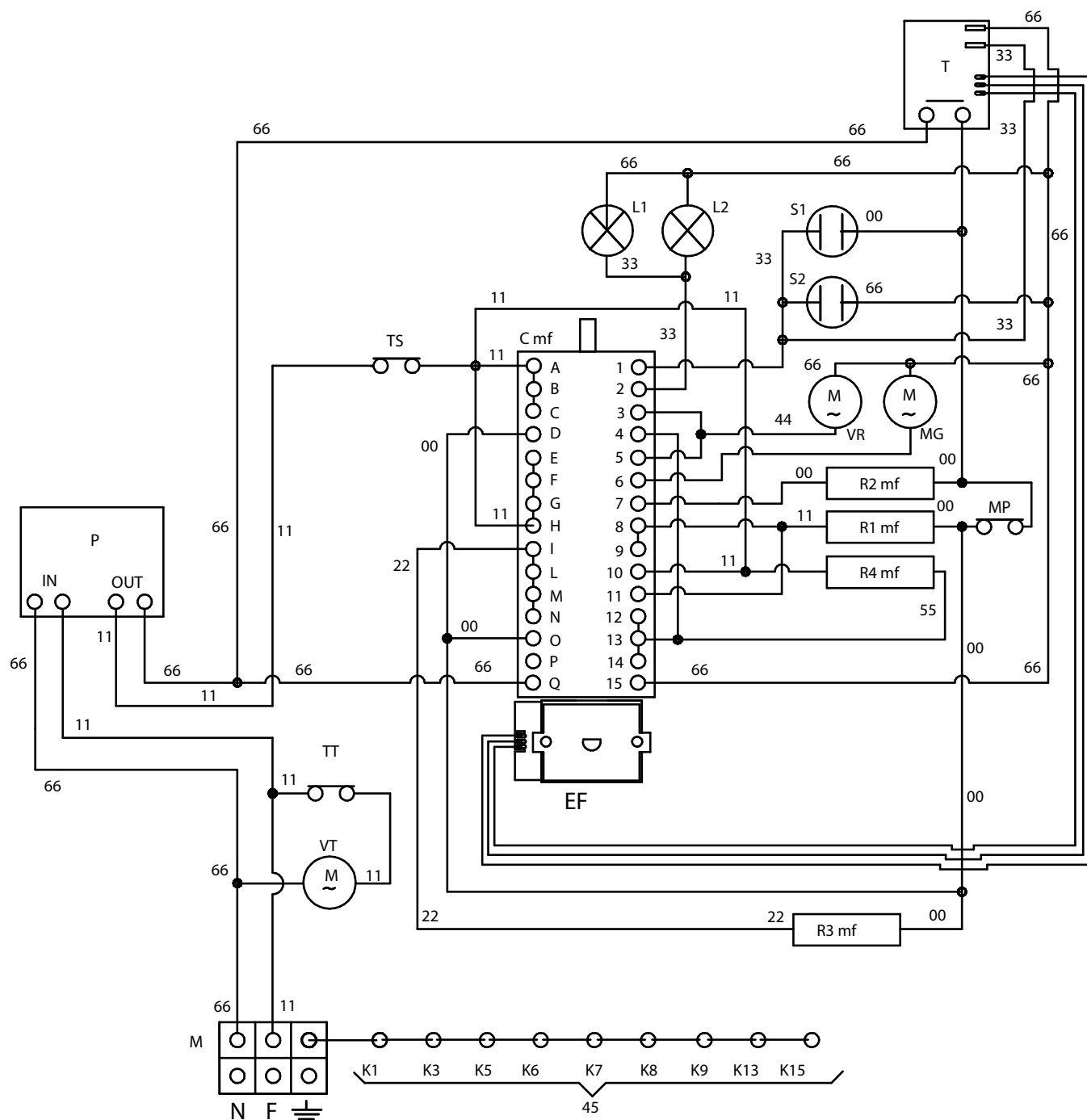
INDUZIONE BASIC A 5 ZONE



INSTALLAZIONE

Schemi elettrici

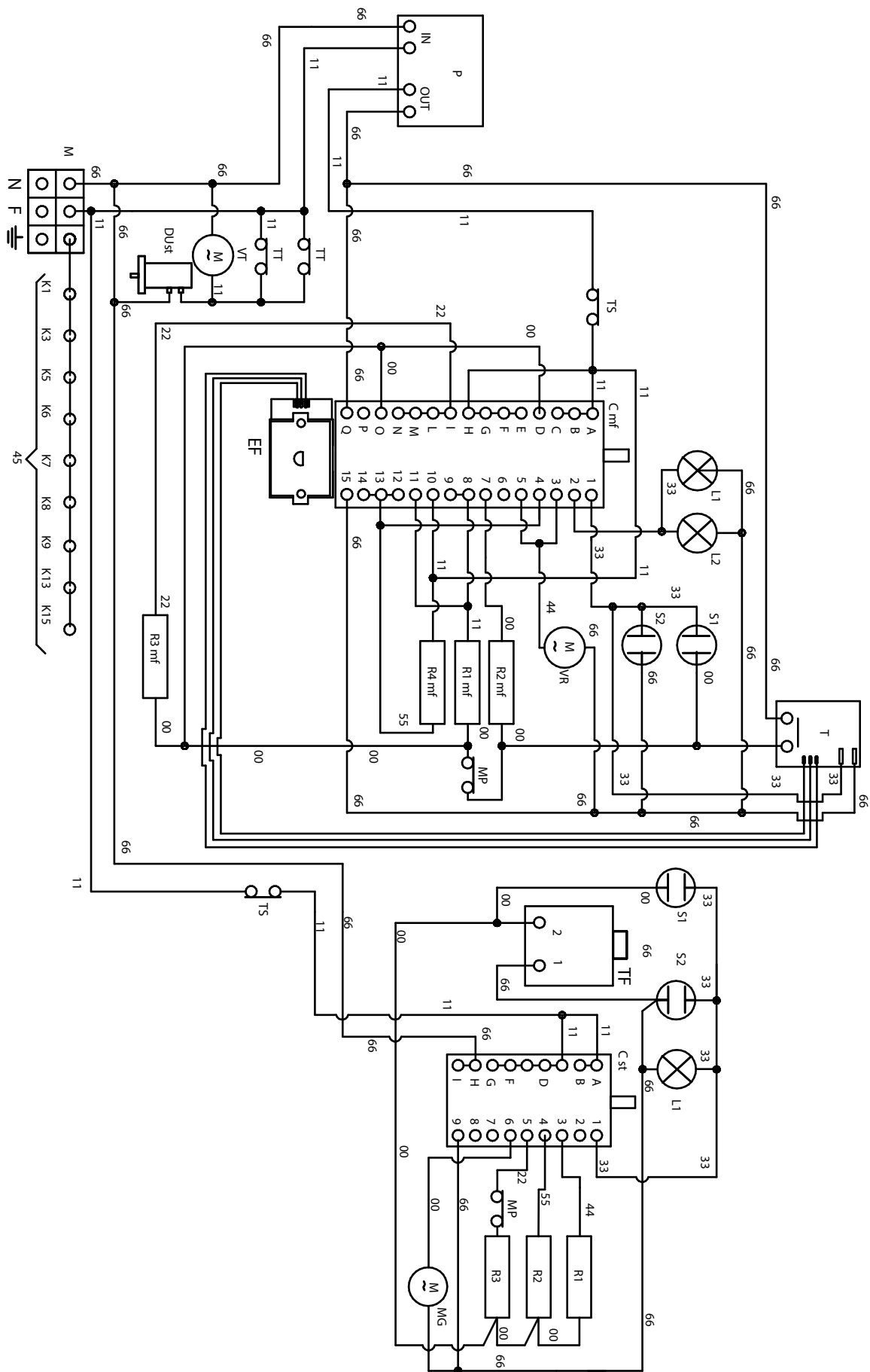
F (06-091)...M3

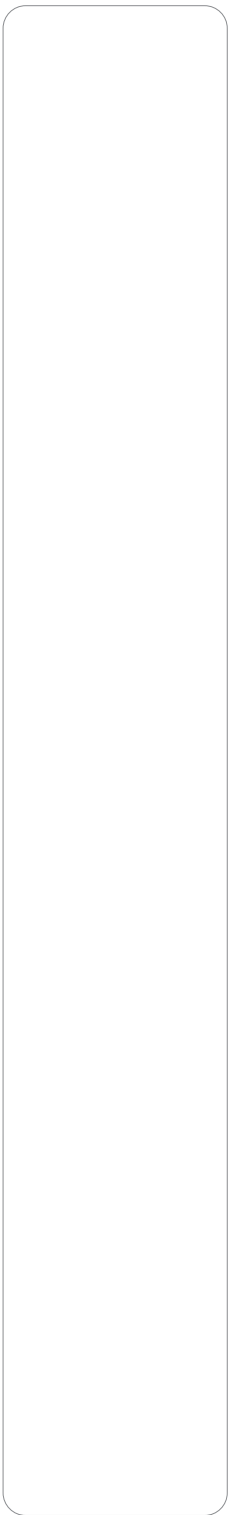


INSTALLAZIONE

Schemi elettrici

FD (09-10)...M3





Via Antoniana, 100 – 35011 – Campodarsego (PD) Italy
T. +39 049 9200990

cod. EI33961300000IT 25/2026