

## Premessa

Attenzione : Queste istruzioni valgono per più modelli di apparecchio. I modelli a cui si riferiscono le presenti istruzioni sono suddivisi in 13 tipologie riportate di seguito. Sinceratevi attentamente di quale modello è in vostro possesso. Per fare questo è necessario controllare la targhetta contenente i dati tecnici applicata sul retro dell'apparecchio o sul fondo dell'apparecchio (a seconda dei modelli), della etichetta oltre ai dati tecnici principali riporta il modello.

Gentile Cliente, La ringraziamo per avere scelto questo apparecchio.

Le chiediamo di leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Queste istruzioni devono essere lette attentamente e comprese prima di utilizzare il prodotto.

Conservarle dopo averle lette.

Immagini e foto : attenzione i immagini sono stilizzate e hanno valore indicativo ed esemplificativo, le foto dei immagini allegati potrebbero non rappresentare il modello da voi utilizzato. Per esempio nella foto dell'immagine -3- si vede un piano cottura da incasso con 3 fuochi, questa foto ha valore esemplificativo, ovvero vale per tutti i piani da incasso a gas, ovvero per tutti gli apparecchi della tipologia 11 qualunque sia il numero di bruciatori gas presenti sul piano cottura o qualunque sia la loro estetica.

Bisogna controllare l'apparecchio almeno una volta all'anno per verificare lo stato del tubo di raccordo del gas, dei rubinetti, dell'apparecchio in generale. Il controllo deve essere effettuato da un tecnico qualificato. Il costruttore declina ogni responsabilità per tutti i danni dovuti alla cattiva installazione, o causati da un utilizzo scorretto dell'apparecchio. Questo apparecchio è destinato alla sola cottura dei cibi. Non utilizzare l'apparecchio in modo diverso da quello per cui è stato concepito.

Produttore n° 1004

## Parte A Istruzioni per l'uso

### A1 - Descrizione

Gli apparecchi sono suddivisi in varie tipologie, numerate da 1 fino a 13. Verificare a quale tipologia appartiene l'apparecchio in vostro possesso.

#### TIPOLOGIA 1 - Cucine con forno

| Modello | Numero e tipo di bruciatori del piano cottura | Termostato | Grill | Accessori standard                                                                                                                                                       |
|---------|-----------------------------------------------|------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LT2     | 2 standard                                    | No         | No    | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT3     | 3 standard                                    | No         | No    | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |

#### TIPOLOGIA 2 - Cucine con forno, con termostato

|        |   |    |    |                                                                                                                                                                          |
|--------|---|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LT2L   | 2 | Si | No | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT2TOP | 2 | Si | No | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT3L   | 3 | Si | No | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT3TOP | 3 | Si | No | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di                                                                |

|        |   |    |    |                                                                                                                                                                          |
|--------|---|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |   |    |    | sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie)                                                                                                           |
| LT4TOP | 4 | Si | No | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |

#### TIPOLOGIA 3 - Cucine con forno, con termostato, con grill interno al forno

|         |            |    |    |                                                                                                                                                                          |
|---------|------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LT2G    | 2 standard | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT2GL   | 2          | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT2GTOP | 2          | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT3G    | 3 standard | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT3GL   | 3          | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT3GTOP | 3          | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
| LT4GTOP | 4          | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |

#### TIPOLOGIA 4 - Cucine con forno, con grill separato

|         |            |    |    |                                                                                                                                                                          |
|---------|------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CGS92GN | 2 standard | No | Si | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
|---------|------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### TIPOLOGIA 5 - Cucine con forno, con termostato, con grill separato

|         |            |    |    |                                                                                                                                                                          |
|---------|------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CGL92GN | 2 standard | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
|---------|------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### TIPOLOGIA 6 - Cucine compatte con forno

|       |            |    |    |                                                                                                                                                                          |
|-------|------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CGS92 | 2 standard | No | No | Raccogliocce forno. Griglia forno, fermapentole, sistema basculante, blocco di sicurezza porta, blocco di sicurezza antibasculamento, valvole di sicurezza (termocoppie) |
|-------|------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### TIPOLOGIA 7 - Cucine compatte con forno, con termostato

|       |               |    |    |                                                                                                                                                                                          |
|-------|---------------|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CGL92 | 2<br>standard | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia<br>forno, fermapentole, sistema<br>basculante, blocco di<br>sicurezza porta, blocco di<br>sicurezza<br>antibascamento, valvole di<br>sicurezza (termocoppie) |
|-------|---------------|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### TIPOLOGIA 8 - Forni da incasso

|        |   |    |    |                                                                                                           |
|--------|---|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CGS950 | 0 | No | No | Raccogliocce forno. Griglia<br>forno, blocco di sicurezza<br>porta, valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
|--------|---|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### TIPOLOGIA 9 - Forni da incasso, con termostato

|      |   |    |    |                                                                                                           |
|------|---|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CGS2 | 0 | Si | No | Raccogliocce forno. Griglia<br>forno, blocco di sicurezza<br>porta, valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
|------|---|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### TIPOLOGIA 10 - Forni da incasso, con termostato, con grill interno al forno

|        |   |    |    |                                                                                                           |
|--------|---|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CGS2GL | 0 | Si | Si | Raccogliocce forno. Griglia<br>forno, blocco di sicurezza<br>porta, valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
|--------|---|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### TIPOLOGIA 11 - Piani cottura

|         |               |    |    |                                       |
|---------|---------------|----|----|---------------------------------------|
| 242FN5  | 2<br>standard | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
| 312FA1  | 2<br>steel    | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
| 31BFA1  | 1<br>steel    | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
| 29B1FN4 | 1<br>standard | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
| 161FDV4 | 1 standard    | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |

#### TIPOLOGIA 12 - Piani cottura con grill separato

|         |               |    |    |                                                                                 |
|---------|---------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------|
| 592FNT5 | 2<br>standard | No | Si | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie)<br>Raccogliocce grill<br>Griglietta grill |
|---------|---------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------|

#### TIPOLOGIA 13 - Piani cottura da incasso

|       |               |    |    |                                       |
|-------|---------------|----|----|---------------------------------------|
| PGL02 | 2             | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
| PGL03 | 3             | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
| PGL04 | 4             | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
| PGS02 | 2<br>standard | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |
| PGS03 | 3<br>standard | No | No | Valvole di sicurezza<br>(termocoppie) |

Questo apparecchio può essere esclusivamente utilizzato con gas Butano (G30) o gas Propano (G31):

| CAT   | GAS    | G30   | G31 | Paese di<br>destinazione<br>dell'apparec-<br>chio |
|-------|--------|-------|-----|---------------------------------------------------|
| I3+   | p mbar | 28-30 | 37  | FR EE LV                                          |
| I3+   | p mbar | 28-30 | 37  | BE CY CH                                          |
| I3+   | p mbar | 28-30 | 37  | LT                                                |
| I3+   | p mbar | 30    | 37  | IT PT                                             |
| I3+   | p mbar | 28    | 37  | ES GB IE                                          |
| I3+   | p mbar | 28    | 37  | GR                                                |
| I3B/P | p mbar | 30    | 30  | SK SI SE                                          |
| I3B/P | p mbar | 30    | 30  | LV LT NO                                          |
| I3B/P | p mbar | 30    | 30  | FI HU IS                                          |
| I3B/P | p mbar | 30    | 30  | CZ DK EE                                          |
| I3B/P | p mbar | 30    | 30  | MT NL CY                                          |
| I3B/P | p mbar | 50    | 50  | AT DE CH                                          |

#### A2 - Installazione

Attenzione: gli apparecchi per uso con gas di petrolio liquefatti (GPL) devono essere manipolati, installati e utilizzati con cautela in quanto sussiste un potenziale rischio di incendio e di esplosione.

Questo apparecchio deve essere installato conformemente alle norme vigenti nel paese di destinazione dell'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico professionista competente autorizzato dal produttore e che conosca tutte le normative relative all'apparecchio vigenti nel paese di destinazione dello stesso.

Anche per le operazioni di pulizia si raccomanda di contattare un tecnico professionista competente. Si raccomanda che un tecnico professionista competente spieghi il contenuto del presente libretto di istruzioni all'utilizzatore finale e verifichi che quest'ultimo ne abbia ben compreso il contenuto.

#### A3 - Bombola del gas

La bombola del gas vuota deve essere sostituita da una nuova piena da un tecnico professionista competente, il quale provvederà ad installare la nuova bombola rispettando le normative correnti vigenti.  
Attenzione: le aperture di ventilazione del vano bombola non devono essere mai ostruite.

#### A4 - Tubo di allacciamento flessibile

La connessione di questo apparecchio può essere fatta utilizzando un tubo di allacciamento flessibile in gomma e deve essere effettuata in conformità alle normative vigenti nel paese di destinazione del prodotto (il raccordo per la connessione del suddetto tubo si trova, a seconda dei modelli, sulla parte posteriore dell'apparecchio o sotto l'apparecchio. Il tubo di allacciamento deve essere conforme alle normative vigenti nel paese di destinazione dell'apparecchio.

Il tubo di allacciamento flessibile deve essere controllato periodicamente (spesso) e deve sempre essere in condizioni perfette.

Il tubo di allacciamento flessibile deve essere sostituito con uno nuovo prima della scadenza che è stampigliata sul tubo stesso. La sostituzione deve essere effettuata da un tecnico professionista competente. Attenzione: in caso di sospette perdite di gas sul tubo di gomma di allacciamento non tentare di riparare il tubo, sospendere l'utilizzo dell'apparecchio fino a quando non sia stato sostituito da un tecnico professionista competente il tubo danneggiato con un nuovo.

Il tubo di allacciamento flessibile deve essere installato in modo tale che possa sempre essere ispezionato per tutta la sua lunghezza, e in modo tale che possa essere facilmente sostituito.

L'allacciamento del gas deve essere fatto per mezzo di un raccordo di tipo meccanico e per mezzo di raccordi normalizzati.

Un kit opzionale per l'allacciamento del gas potrebbe essere fornito da importatori locali dell'apparecchio. Detto kit deve essere conforme alle norme vigenti nel paese di destinazione dell'apparecchio.

#### A5 - Servizio tecnico di assistenza e problemi tecnici

Attenzione: non sono ammesse modifiche all'apparecchio e sue parti da parte di personale non qualificato e non specializzato. Non rimuovere parti dell'apparecchio né tanto meno sostituire parti dell'apparecchio con ricambi non originali forniti (i ricambi originali sono quelli forniti dal produttore) dell'apparecchio in quanto questo potrebbe ridurre il livello di sicurezza di funzionamento dell'apparecchio e potrebbe dunque essere molto pericoloso.

In caso di rotture o malfunzionamento dell'apparecchio, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas alla bombola (chiudere la valvola della bombola) e contattare un tecnico professionista competente.

Se sospettate che un rubinetto sia malfunzionante, non utilizzate l'apparecchio, chiudete immediatamente l'alimentazione del gas alla bombola (chiudere la valvola della bombola) e contattate un tecnico professionista competente.

Si raccomanda che l'apparecchio venga controllato almeno una volta all'anno da un tecnico professionista competente, il quale deve verificare che l'apparecchio sia in perfette condizioni e in caso di necessità deve procedere ad un servizio di assistenza (il suddetto tecnico deve verificare tra l'altro che non ci siano perdite di gas, la sicurezza di funzionamento dell'apparecchio, la qualità della combustione, la ventilazione, i rubinetti, l'impianto del gas e deve sincerarsi che tutto l'impianto apparecchio compreso corrispondano alle norme in vigore).

Si ribadisce che un check-up completo di tutto l'impianto deve essere effettuato puntualmente.

In caso di deterioramento del regolatore, tubo di allacciamento in gomma, rubinetto, ecc... devono essere prontamente sostituiti.

In caso di perdita di gas sospetta, si deve immediatamente chiudere l'erogazione del gas alla bombola (chiudere la valvola della bombola). Non utilizzare fiammiferi, non mettere in funzione elettrodomestici o altri apparecchi elettrici, non sprigionare scintille che potrebbero provocare un'esplosione - ventilare i locali. Attenzione il gas GPL scende verso il basso, aereare pertanto non solo il locale dove l'apparecchio è installato ma anche altri locali attigui e soprattutto quelli più in basso rispetto a quello dove è installato l'apparecchio.

#### A6 - Temperature e ventilazione

Attenzione: alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento dell'apparecchio stesso (per esempio la griglia del piano di cottura, i bruciatori, le parti frontali e posteriori dell'apparecchio e in particolare dove ha luogo la fuoriuscita dei fumi di combustione del forno, la porta forno e il vetro del forno se l'apparecchio è dotato di forno, le bloccapentole, ecc...). Non toccare con le mani nude le parti menzionate - si raccomanda a proposito l'utilizzo di appositi guanti da forno quando l'apparecchio è in funzione poiché le parti che divengono calde potrebbero essere accidentalmente toccate. Questo apparecchio deve essere tenuto distante da materiali infiammabili e da fonti di calore di qualsiasi tipo.

Questo apparecchio e in particolare le parti posteriori e inferiori non devono mai essere messe in contatto con plastica, legno e oggetti e superfici infiammabili.

Non utilizzare questo apparecchio come fonte di riscaldamento (non utilizzarlo come se fosse una stufa).

Questo apparecchio non è connesso a un sistema di prelievo dei fumi prodotti dalla combustione del gas nei bruciatori verso l'esterno dei locali dove l'apparecchio stesso è installato. Una ventilazione adeguata deve perciò essere prevista conformemente alla norme vigenti nel paese di destinazione dell'apparecchio, per essere certi che l'apparecchio funzioni in sicurezza.

Le apposite aperture di ventilazione devono essere aperte prima di iniziare l'utilizzo dell'apparecchio e mantenute sempre aperte quando l'apparecchio è in funzione in conformità alle norme vigenti.

La quantità di aria necessaria è di 2000 litri all'ora per ogni kilowatt di potenza nominale dell'apparecchio.

Attenzione: L'apparecchio non deve essere installato in una zona soggetta a forti correnti d'aria.

Non utilizzare bombolette spray in prossimità dell'apparecchio.

Quando si utilizza un apparecchio a gas si immette nell'ambiente calore e umidità. Anche per questo ci si deve assicurare che l'ambiente sia sufficientemente ventilato: mantenere pertanto le apposite aperture per la ventilazione aperte oppure installare un'apposito sistema di aerazione (cappa). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio potrebbe rendere necessaria aerazione aggiuntiva (per esempio aprendo una finestra) oppure facendo funzionare la cappa al massimo.

#### A7- Istruzioni di utilizzo

##### A7-1 - Indicazioni generali

Non fare funzionare l'apparecchio senza costante sorveglianza.

Verificare che tutte le manopole dell'apparecchio (tramite le manopole si agisce sui rubinetti gas interni all'apparecchio e si regola la potenza dei bruciatori) siano in posizione di chiuso (spento) prima di aprire la valvola della bombola del gas (vedere più avanti nel testo istruzioni riguardanti le manopole e i rubinetti).

Le manopole si trovano in posizione di spento quando il disco impresso sulla manopola (in alcuni casi la manopola non ha un disco impresso, bensì una barra oppure una tacca o altro segno per contraddistinguerne la posizione) coincide con il disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola stessa (vedere immagini -10-, -18-).

Non mettere in funzione alcun bruciatore (agendo sulla manopola e relativo rubinetto da questa comandato) né mantenerlo aperto, senza avere preventivamente avvicinato un accenditore piezo per l'accensione.

Si raccomanda di utilizzare sempre accenditori piezo per l'accensione al posto di fiammiferi.

Se il vostro apparecchio è provvisto di accensione elettronica o piezo, consultare le istruzioni più avanti nel testo per il funzionamento di questo accessorio opzionale. Chiudere il gas alla bombola (chiudere la valvola della bombola) quando l'apparecchio non è in funzione e dopo il suo uso. La valvola della bombola deve essere tenuta aperta solo quando l'apparecchio è in funzione.

Tutti i bruciatori sono dotati di valvola di sicurezza (termocoppia). In caso di spegnimento accidentale delle fiamme dei bruciatori, il flusso del gas viene automaticamente interrotto a livello del rubinetto che comanda il bruciatore.

Ogni singola manopola controlla un singolo bruciatore dell'apparecchio, ovvero controlla l'apertura e lo spegnimento del bruciatore e la regolazione della potenza erogata. La manopola è montata su un rubinetto gas (collocato all'interno dell'apparecchio stesso) che a sua volta controlla un bruciatore.

Attenzione: Le cucine con forno, con termostato, con grill interno al forno e i forni da incasso, con termostato, con grill interno al forno, ovvero gli apparecchi tipologia 3 e tipologia 10 sono progettati in modo tale che entrambi i bruciatori del grill e del forno sono controllati da un singolo rubinetto gas che a sua volta è quindi controllato da una singola manopola (per es. immagine -10-).

Il vostro apparecchio è dotato di una o più manopole a seconda dei modelli. Per facilitare la selezione del corretto bruciatore, su alcuni modelli ci sono dei simboli impressi sull'apparecchio in prossimità di ogni manopola.

Per ogni bruciatore la posizione di spento, massimo e minimo sono indicate per mezzo di simboli impressi sull'apparecchio, rispettivamente un disco pieno, una fiamma grande e una fiamma piccola (per es. immagine -18-) e nel caso dei bruciatori di apparecchi con forno con termostato sono inoltre presenti diciture indicanti le temperature del forno e l'indicazione "min" per la posizione di minimo (per es. immagine -10-). Un disco (oppure una barretta o una tacca) è inoltre impresso su ogni manopola. Vedere ulteriori dettagli di seguito.

##### A7-2 - Bruciatori del piano di cottura

Indicazioni valide per le seguenti tipologie di apparecchio:

- 1 - Cucine con forno
- 2 - Cucine con forno, con termostato
- 3 - Cucine con forno, con termostato, con grill interno al forno
- 4 - Cucine con forno, con grill separato
- 5 - Cucine con forno, con termostato, con grill separato
- 6 - Cucine compatte con forno
- 7 - Cucine compatte con forno, con termostato
- 11 - Piani cottura
- 12 - Piani cottura con grill separato
- 13 - Piani cottura da incasso

La posizione di spento è indicata con un disco impresso sull'apparecchio posizionato sopra la manopola, la posizione di massimo è indicata da una fiamma grande impressa sull'apparecchio e la posizione di minimo è indicata da una fiamma piccola impressa anch'essa sull'apparecchio. Ogni manopola ha inoltre un disco impresso (oppure una tacca o una barretta) (immagini -18-, -19-, -20-).

Qualsiasi potenza desiderata tra il massimo e il minimo può essere ottenuta posizionando la manopola in modo tale che il disco (oppure la barretta o la tacca) impresso sulla manopola stessa essa venga a trovarsi tra questi i due rispettivi simboli impressi sull'apparecchio, ovvero tra la fiamma grande e la fiamma piccola (immagini -18-, -19-, -20-). Quando il bruciatore è in funzione non posizionare mai la manopola in modo tale che il disco impresso sulla manopola stessa si trovi tra la fiamma grande e il disco impresso sull'apparecchio (immagine -14-).

Ricapitolando:

Bruciatore spento = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola, sopra la stessa (immagine -18-).

Bruciatore al massimo = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma grande impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -19-).

Bruciatore al minimo = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma piccola impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -20-).

Attenzione: sincerarsi sempre che le manopole si trovino in posizione di spento prima di aprire la valvola del gas alla bombola.

Attenzione: le pentole non devono disturbare la visuale del bruciatore durante l'operazione di accensione dello stesso.

##### A7-3 - Bruciatori del forno e del grill

Indicazioni valide per le seguenti tipologie di apparecchio:

- 2 - Cucine con forno, con termostato
- 3 - Cucine con forno, con termostato, con grill interno al forno
- 7 - Cucine compatte con forno, con termostato
- 9 - Forni da incasso con termostato
- 10 - Forni da incasso con termostato, con grill interno al forno

I bruciatori del grill e del forno sono controllati dalla stessa manopola (nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di grill) (per es. immagine -10-).

Un disco che identifica la posizione di spento è impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola, e più precisamente al di sopra di essa (per es. immagine -10-). La manopola ha anch'essa un disco impresso (oppure una barretta o una tacca) (immagine -10-).

Partendo dalla posizione di spento, nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di grill, è possibile ruotare la manopola sia in senso orario che antiorario. Se si ruota la manopola in senso antiorario, si aziona il bruciatore del forno (immagini -11-, -17-). E' possibile scegliere varie temperature, dalla quella minima indicata dalla dicitura "min" impressa sull'apparecchio fino alla temperatura massima indicata dalla dicitura "270°" impressa sull'apparecchio. Per esempio quando il disco impresso sulla manopola coincide con la dicitura "min" vuol dire che si è selezionata la temperatura minima possibile all'interno del forno. Per qualsiasi temperatura si desideri selezionare tra quella minima e quella massima, posizionare la manopola in modo tale che il disco impresso sulla stessa manopola si trovi tra le diciture "min" e "270°", non posizionare mai la manopola in modo tale che il disco impresso sulla manopola stessa si trovi tra la dicitura "min" e il disco impresso sull'apparecchio (immagine -15-).

Apparecchi dotati di grill: se si ruota la manopola in senso orario a partire dalla posizione di spento, si mette in funzione il bruciatore del grill. C'è una sola posizione possibile indicata dal simbolo del grill impresso sull'apparecchio (immagine -12-).

Attenzione: quando il grill è in funzione la manopola deve essere posizionata in modo tale che il disco impresso sulla stessa si trovi in corrispondenza del simbolo del grill impresso sull'apparecchio e mai in modo tale che si trovi tra il simbolo del grill e il disco (posizione di spento) impresso sull'apparecchio (immagine -18-).

Ricapitolando:

Bruciatori forno e grill spenti = il disco (oppure la barretta o la tacca) impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola, sopra la stessa (immagine -10-).

Bruciatore forno al massimo = il disco (oppure la barretta o la tacca) impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della dicitura 270° impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -17-).

Bruciatore forno al minimo = il disco (oppure la barretta o la tacca) impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della dicitura "min" impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -11-).

Bruciatore grill = una sola posizione possibile, il disco impresso sulla manopola (oppure la barretta o la tacca) si trova in corrispondenza del simbolo del grill impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola. (La potenza del grill in sostanza non è regolabile) (immagine -12-).

Attenzione: sincerarsi sempre che le manopole si trovino in posizione di spento prima di aprire la valvola del gas alla bombola.

##### A7-4 - Bruciatori del forno e del grill

Indicazioni valide per la seguente tipologia di apparecchio:

- 5 - Cucine con forno, con termostato, con grill separato

I bruciatori del forno e del grill sono controllati da due diverse manopole.

Bruciatore del forno:

Un disco (oppure una barretta o una tacca) che identifica la posizione di spento è impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola, e più precisamente al di sopra di essa.

Se si ruota la manopola in senso antiorario a partire dalla posizione di spento, si aziona il bruciatore del forno. E' possibile scegliere varie temperature, dalla quella minima indicata dalla dicitura "min" impressa sull'apparecchio fino alla temperatura massima indicata dalla dicitura "270°" impressa sull'apparecchio. Per esempio quando il disco impresso sulla manopola coincide con la dicitura "min" vuol dire che si è selezionata la temperatura minima possibile all'interno del forno (immagini -11- e -17-). Attenzione per tali tipi di apparecchi il simbolo del grill non è presente accanto alla manopola del forno. Qualsiasi temperatura si desideri selezionare tra quella minima e quella massima, posizionare la manopola in modo tale che il disco impresso sulla stessa manopola si trovi tra le diciture "min" e "270°", non posizionare mai la manopola in modo tale che il disco impresso sulla manopola stessa si trovi tra la dicitura "min" e il disco impresso sull'apparecchio (immagine -15-). Attenzione per tali tipi di apparecchi il simbolo del grill non è presente accanto alla manopola del forno.

Ricapitolando:

Bruciatori forno spento = il disco (oppure la barretta o la tacca) impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola, sopra la stessa (immagine -10-). Attenzione per tali tipi di apparecchi il simbolo del grill non è presente accanto alla manopola del forno.

Bruciatore forno al massimo = il disco (oppure la barretta o la tacca) impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della dicitura 270° impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -17-). Attenzione per tali tipi di apparecchi il simbolo del grill non è presente accanto alla manopola del forno.

Bruciatore forno al minimo = il disco (oppure la barretta o la tacca) impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della dicitura "min" impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -11-) attenzione per tali tipi di apparecchi il simbolo del grill non è presente accanto alla manopola del forno.

Bruciatore del grill:

La posizione di spento è indicata con un disco impresso sull'apparecchio posizionato sopra la manopola, la posizione di massimo è indicata da una fiamma grande impressa sull'apparecchio e la posizione di minimo è indicata da una fiamma piccola impressa sull'apparecchio. Ogni manopola ha anch'essa un disco impresso (immagini -18-, -19-, -20-).  
Qualsiasi potenza desiderata tra il massimo e il minimo può essere ottenuta posizionando la manopola in modo tale che il disco impresso su di essa venga a trovarsi tra questi i due rispettivi simboli impressi sull'apparecchio, ovvero tra la fiamma grande e la fiamma piccola. Quando il bruciatore è in funzione non posizionare mai la manopola in modo tale che il disco impresso sulla manopola stessa si trovi tra la fiamma grande e il disco impresso sull'apparecchio (immagine -14-).

Ricapitolando

Bruciatore grill spento = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola, sopra la stessa (immagine -18-).

Bruciatore grill al massimo = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma grande impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -19-).

Bruciatore grill al minimo = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma piccola impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -20-).

Attenzione: sincerarsi sempre che le manopole si trovino in posizione di spento prima di aprire la valvola del gas alla bombola.

#### A7 - 5 - Bruciatore del grill

Indicazioni valide per le seguenti tipologie di apparecchio:

- 12 - Piani cottura con grill separato (ATTENZIONE QUESTA TIPOLOGIA DI APPARECCHIO NON È DOTATA DI FORNO)

Bruciatore del grill:

La posizione di spento è indicata con un disco impresso sull'apparecchio posizionato sopra la manopola, la posizione di massimo è indicata da una fiamma grande impressa sull'apparecchio e la posizione di minimo è indicata da una fiamma piccola impressa sull'apparecchio. Ogni manopola ha anch'essa un disco impresso (immagini -18-, -19-, -20-).

Qualsiasi potenza desiderata tra il massimo e il minimo può essere ottenuta posizionando la manopola in modo tale che il disco impresso su di essa venga a trovarsi tra questi i due rispettivi simboli impressi sull'apparecchio, ovvero tra la fiamma grande e la fiamma piccola. Quando il bruciatore è in funzione non posizionare mai la manopola in modo tale che il disco impresso sulla manopola stessa si trovi tra la fiamma grande e il disco impresso sull'apparecchio (immagine -14-).

Ricapitolando

Bruciatore grill spento = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola, sopra la stessa (immagine -18-).

Bruciatore grill al massimo = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma grande impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -19-).

Bruciatore grill al minimo = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma piccola impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -20-).

Attenzione: sincerarsi sempre che le manopole si trovino in posizione di spento prima di aprire la valvola del gas alla bombola.

#### A7 - 6 - Bruciatori del forno e del grill

Indicazioni valide per le seguenti tipologie di apparecchio:

- 1 - Cucine con forno
- 4 - Cucine con forno, con grill separato
- 6 - Cucine compatte con forno
- 8 - Forni da incasso

La posizione di spento è indicata con un disco impresso sull'apparecchio posizionato sopra la manopola, la posizione di massimo è indicata da una fiamma grande impressa sull'apparecchio e la posizione di minimo è indicata da una fiamma piccola impressa sull'apparecchio. Ogni manopola ha anch'essa un disco impresso (immagini -18-, -19-, -20-).

Qualsiasi potenza desiderata tra il massimo e il minimo può essere ottenuta posizionando la manopola in modo tale che il disco impresso su di essa venga a trovarsi tra questi i due rispettivi simboli impressi sull'apparecchio, ovvero tra la fiamma grande e la fiamma piccola. Quando il bruciatore è in funzione non posizionare mai la manopola in modo tale che il disco impresso sulla manopola stessa si trovi tra la fiamma grande e il disco impresso sull'apparecchio (immagine -14-).

Ricapitolando:

Bruciatore spento = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola, sopra la stessa (immagine -18-).

Bruciatore al massimo = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma grande impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -19-).

Bruciatore al minimo = il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma piccola impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -20-).

Attenzione: sincerarsi sempre che le manopole si trovino in posizione di spento prima di aprire la valvola del gas alla bombola.

#### A7 - 7 - Procedura di accensione dei bruciatori del piano cottura e regolazione della loro potenza.

Indicazioni valide per le seguenti tipologie di apparecchio:

- 1 - Cucine con forno
- 2 - Cucine con forno, con termostato
- 3 - Cucine con forno, con termostato, con grill interno al forno
- 4 - Cucine con forno, con grill separato
- 5 - Cucine con forno, con termostato, con grill separato
- 6 - Cucine compatte con forno
- 7 - Cucine compatte con forno, con termostato
- 11 - Piani cottura
- 12 - Piani cottura con grill separato
- 13 - Piani cottura da incasso

Scegliere il bruciatore più adatto ovvero proporzionato alla pentola che si vuole utilizzare. Le fiamme non devono mai oltrepassare il fondo della pentola.

Aprire la valvola della bombola del gas

Avvicinare un accenditore piezo al bruciatore prescelto

Se l'apparecchio è dotato di accensione piezo o elettronica, si deve premere il pulsante in plastica dell'accensione identificato da una scintilla impressa sull'apparecchio.

Simultaneamente premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di massimo, ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola coincide con la fiamma grande impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola stessa (immagini -13-, -19-).

Accendere il bruciatore.

Dopo avere acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta per almeno 10 - 20 secondi al fine di sbloccare la termocoppia.

Rilasciare la manopola.

Se il bruciatore si spegne dopo avere rilasciato la manopola, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento (disco impresso sull'apparecchio) e ripetere le operazioni di accensione appena descritte.

Per ridurre la potenza del bruciatore, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di minimo, ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma piccola impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola stessa (immagine -20-).

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento, ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -18-).

Attenzione: le pentole devono essere centrate sui bruciatori e dovrebbero avere le dimensioni seguenti (le dimensioni cambiano a seconda del bruciatore che si intende utilizzare):

|            |              |                                             |
|------------|--------------|---------------------------------------------|
| Bruciatori | 2,3 - 3,0 KW | Diametro min/max della pentola : 140/200 MM |
| Bruciatori | 1,7 KW       | Diametro min/max della pentola : 120/180 MM |
| Bruciatori | 0,9 - 1,0 KW | Diametro min/max della pentola : 100/140 MM |

#### A7 - 8 - Procedura di accensione del bruciatore del forno e regolazione della sua potenza

Indicazioni valide per le seguenti tipologie di apparecchio:

- 1 - Cucine con forno
- 4 - Cucine con forno, con grill separato
- 6 - Cucine compatte con forno
- 8 - Forni da incasso

Attenzione: nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di accensione piezo o elettronica incorporata, accendere il bruciatore del forno SOLO dopo avere preventivamente aperto la porta del forno stesso.

Aprire la porta del forno completamente. Per aprire la porta del forno premere la leva del blocco di sicurezza (immagine -21-) della porta e simultaneamente tirare la porta fino alla posizione di massima apertura (immagine -7- P2-).

(Per le operazioni di apertura della porta del forno, vedere anche il capitolo "Porta del forno, blocco di sicurezza della porta del forno, lamiera anticalore del grill").

Prima di iniziare le operazioni di accensione del bruciatore del forno, rimuovere gli accessori del forno, ovvero la griglia del forno e il raccogliocce del forno: attenzione alcuni modelli sono dotati di 2 raccogliocce, si deve rimuovere solo quello più in alto indicato con la lettera "a" nell'immagine -7-, dopo avere rimosso gli accessori pulirli con un panno umido.

Aprire la valvola della bombola del gas.

Utilizzare la manopola corrispondente al bruciatore del forno (è identificata da un simbolo impresso sull'apparecchio).

Avvicinare un accenditore piezo al bruciatore del forno.

Se l'apparecchio è dotato di accensione piezo o elettronica, si deve premere il pulsante in plastica dell'accensione identificato da una scintilla impressa sull'apparecchio.

Simultaneamente premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di massimo (immagini -13-, -19-), ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola coincide con la fiamma grande impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola stessa.

Accendere il bruciatore.

Dopo avere acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta per almeno 10 - 20 secondi al fine di sbloccare la termocoppia.

Rilasciare la manopola.

Se il bruciatore si spegne dopo avere rilasciato la manopola, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento (immagine -18-) - disco impresso sull'apparecchio e ripetere le operazioni di accensione appena descritte.

Per ridurre la potenza del bruciatore, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di minimo (immagine -20-), ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma piccola.

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento, ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola ( immagine -18) .

Attenzione: prima di chiudere la porta del forno, sincerarsi che il bruciatore sia effettivamente acceso. Si può verificare il funzionamento del bruciatore anche attraverso il vetro della porta del forno.

Dopo avere acceso il bruciatore del forno, si raccomanda di attendere almeno un minuto prima di chiudere la porta del forno.

Chiudere la porta lentamente per evitare che il bruciatore si spenga.

La porta deve essere mantenuta chiusa mentre si utilizza il forno.

Attenzione: se si utilizza foglio di alluminio all'interno del forno, questo non deve assolutamente bloccare i fori per l'uscita dei fumi collocati sullo schienale del forno né tantomeno disturbare in alcun modo il bruciatore del forno e le fessure previste per la circolazione dell'aria calda e dei fumi all'interno del forno.

#### **A7 - 9 - Procedura di accensione del bruciatore del forno e regolazione della sua potenza**

Indicazioni valide per le seguenti tipologie di apparecchio:

- 2 - Cucine con forno, con termostato
- 3 - Cucine con forno, con termostato, con grill interno al forno
- 5 - Cucine con forno, con termostato, con grill separato
- 7 - Cucine compatte con forno, con termostato
- 9 - Forni da incasso, con termostato
- 10 - Forni da incasso, con termostato, con grill interno al forno

Attenzione: nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di accensione piezo o elettronica incorporata, accendere il bruciatore del forno SOLO dopo avere preventivamente aperto la porta del forno stesso.

Aprire la porta del forno completamente. Per aprire la porta del forno premere la leva del blocco di sicurezza ( immagine -21- ) della porta e simultaneamente tirare la porta fino alla posizione di massima apertura (immagine -7- P2 -).

( Per le operazioni di apertura della porta del forno, vedere anche il capitolo "Porta del forno, blocco di sicurezza della porta del forno, lamiera anticalore del grill )

Prima di iniziare le operazioni di accensione del bruciatore del forno, rimuovere gli accessori del forno, ovvero la griglia del forno e il raccogliocce del forno : attenzione alcuni modelli sono dotati di 2 raccogliocce, si deve rimuovere solo quello più in alto indicato con la lettera " a " nel immagine -7-, dopo avere rimosso gli accessori pulirli con uno panno umido.

Aprire la valvola della bombola del gas.

Utilizzare la manopola corrispondente al bruciatore del forno ( è identificata da un simbolo impresso sull'apparecchio).

Attenzione: in alcuni modelli la stessa manopola controlla sia il bruciatore del forno che quello del grill.

Avvicinare un accenditore piezo al bruciatore del forno.

Se l'apparecchio è dotato di accensione piezo o elettronica , si deve premere il pulsante in plastica dell'accensione identificato da una scintilla impressa sull'apparecchio. Simultaneamente premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di massimo ( immagini -9a-, -17- ), ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola coincide con la dicitura " 270° " impressa sul l'apparecchio in prossimità della manopola stessa.

Accendere il bruciatore.

Dopo avere acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta per almeno 10 - 20 secondi al fine di sbloccare la termocoppia .

Rilasciare la manopola.

Se il bruciatore si spegne dopo avere rilasciato la manopola, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento ( immagine -10- ) ( disco impresso sull'apparecchio) e ripetere le operazioni di accensione appena descritte.

Per ridurre la potenza del bruciatore, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di minimo ( immagine -11- ), ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della dicitura "MIN" impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola stessa .

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento, ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola ( immagine -10- ).

Attenzione: prima di chiudere la porta del forno, sincerarsi che il bruciatore sia effettivamente acceso. Si può verificare il funzionamento del bruciatore anche attraverso il vetro della porta del forno.

Dopo avere acceso il bruciatore del forno, si raccomanda di attendere almeno un minuto prima di chiudere la porta del forno.

Chiudere la porta lentamente per evitare che il bruciatore si spenga.

La porta deve essere mantenuta chiusa mentre si utilizza il forno.

Attenzione: se si utilizza foglio di alluminio all'interno del forno, questo non deve assolutamente bloccare i fori per l'uscita dei fumi collocati sullo schienale del forno né tantomeno disturbare in alcun modo il bruciatore del forno e le fessure previste per la circolazione dell'aria calda e dei fumi all'interno del forno.

Attenzione . con riferimento ai immagini, il simbolo del grill appare solo nel caso di apparecchi dotati di grill all'interno del forno.

#### **A7 - 10 - Procedura di accensione del bruciatore del grill e regolazione della sua potenza**

Indicazioni valide per le seguenti tipologie di apparecchio:

- 3 - Cucine con forno, con termostato, con grill all'interno del forno
- 10 - Forni da incasso, con termostato, con grill all'interno del forno

Attenzione: non utilizzare il bruciatore del grill contemporaneamente ad altri bruciatori dell'apparecchio.

Se l'apparecchio è dotato di accensione piezo o elettronica, aprire completamente la porta del forno prima di accendere il bruciatore del grill

Aprire completamente la porta del forno fino alla posizione di massima apertura (immagine -7- P2).

Per aprire la porta del forno premere la leva del blocco di sicurezza della porta ( immagine -21-) e simultaneamente tirare la porta fino alla posizione di massima apertura ( immagine -7- P2-).

Estrarre la lamiera anticalore del grill posizionata sulla parte superiore all'interno del forno.

( Per le operazioni di apertura della porta del forno, vedere anche il capitolo "Porta del forno, blocco di sicurezza della porta del forno, lamiera anticalore del grill )

Prima di iniziare le operazioni di accensione del bruciatore del grill, rimuovere gli accessori del forno, ovvero la griglia del forno e il raccogliocce del forno : attenzione alcuni modelli sono dotati di 2 raccogliocce, si deve rimuovere solo quello più in alto ( il raccogliocce da rimuovere è quello contraddistinto dalla lettera " a " nel immagine -7- ) , dopo avere rimosso gli accessori pulirli con uno panno umido.

Aprire la valvola della bombola del gas.

Utilizzare la manopola corrispondente al bruciatore del grill ( è identificata da un simbolo impresso sull'apparecchio).

Attenzione: la stessa manopola controlla sia il bruciatore del forno che quello del grill ( vedere istruzioni più sopra nel testo).

Avvicinare un accenditore piezo al bruciatore del forno.

Se l'apparecchio è dotato di accensione piezo o elettronica , si deve premere il pulsante in plastica dell'accensione identificato da una scintilla impressa sull'apparecchio. Simultaneamente premere e ruotare la manopola in senso orario ( immagine -9b -) fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del simbolo del grill impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola stessa. Attenzione : è possibile solo una posizione ( non si può regolare la potenza del grill, un unico livello di potenza è possibile).

Accendere il bruciatore.

Dopo avere acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta per almeno 10 - 20 secondi al fine di sbloccare la termocoppia ).

Rilasciare la manopola.

Se il bruciatore si spegne dopo avere rilasciato la manopola, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di spento ( disco impresso sull'apparecchio) e ripetere le operazioni di accensione appena descritte.

Dopo avere completamente aperto la porta per l'accensione (immagine -7- P2 -) chiudere la porta lentamente per evitare che il bruciatore si spenga fino a raggiungere la posizione di apertura parziale (immagine -7- P1 -) e fino a quando la porta tocca la lamiera anticalore del grill al quale deve rimanere attaccata fino a quando il grill rimane in funzione.

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di spento, ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola ( immagine -10 -).

Attenzione : SI RIBADISCE CHE dopo avere eseguito l'operazione di accensione del bruciatore del grill, la porta deve essere mantenuta in posizione parzialmente aperta ( immagine -7-P1- ). La porta può infatti essere aperta in 2 posizioni: posizione 1= porta parzialmente aperta ( si sente uno scatto quando la porta raggiunge questa posizione) (immagine -7- P1 -) ( ; posizione 2=porta completamente aperta (immagine -7- P2 -).

#### **A7 - 11 - Procedura di accensione del bruciatore del grill e regolazione della sua potenza**

Indicazioni valide per le seguenti tipologie di apparecchio:

- 5 - Cucine con forno, con termostato, con grill separato
- 4 - Cucine con forno, con grill separato
- 12 - Piani cottura con grill separato

Il bruciatore del grill non deve essere utilizzato contemporaneamente ad altri bruciatori dell'apparecchio.

Rimuovere gli accessori del grill ( raccogliocce e griglietta del grill).

Aprire la valvola della bombola del gas.

Avvicinare un accenditore piezo al bruciatore del forno.

Se l'apparecchio è dotato di accensione piezo o elettronica , si deve premere il pulsante in plastica dell'accensione identificato da una scintilla impressa sull'apparecchio.

Simultaneamente premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di massimo, ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma grande impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola stessa ( immagini -13,-19-).

Accendere il bruciatore.

Dopo avere acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta per almeno 10 - 20 secondi al fine di sbloccare la termocoppia).

Rilasciare la manopola.

Se il bruciatore si spegne dopo avere rilasciato la manopola, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento ( immagine -18- ) ( disco impresso sull'apparecchio) e ripetere le operazioni di accensione appena descritte.

Per ridurre la potenza del bruciatore, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di minimo ( immagine -20- ), ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza della fiamma piccola impressa sull'apparecchio in prossimità della manopola stessa.

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento, ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola (immagine -18) .

Attenzione: dopo avere acceso il bruciatore del grill, il raccogliocce del grill e la griglietta del grill devono essere riposte correttamente sotto il grill stesso per proteggere la base del vano grill quando il grill è in funzione.

Attenzione: non bloccare la fuoriuscita dei fumi del bruciatore del grill ( la fuoriuscita avviene per mezzo di un'apposita apertura sul piano di cottura ).

#### A8 - Consigli per l'utilizzo del forno

A8 - 1- Pulire completamente le parti interne del forno ( tutte le parti del vano del forno, ovvero fianchi, schienale, griglia del forno, raccogliocce, porta del forno ).

Lasciare pre-riscaldare il forno per almeno 2 ore prima di utilizzarlo per la prima volta prima di introdurre alimenti, al fine di espellere eventuali cattivi odori dovuti ai processi di lavorazione durante la produzione delle parti del forno.

Ogni volta che si utilizza il forno, esso deve essere preriscaldato per almeno 10 minuti prima di introdurre gli alimenti. Durante il funzionamento, regolare la temperatura per mezzo dell'apposita manopola del forno secondo necessità. La temperatura massima raggiungibile è indicativamente di circa 230 - 270°.

#### A8 - 2 - Raccogliocce del forno e griglia del forno

La teglia raccogliocce del forno e la griglia del forno devono essere introdotte correttamente nel forno facendole scorrere nelle apposite guide laterali poste sulle pareti laterali del forno stesso. Alcuni modelli di forno sono dotati di 2 teglie raccogliocce, solo su quella superiore deve essere collocato il cibo, ovvero quella contraddistinta dalla lettera " a " nel immagine - 7- .

#### A8 - 3- Porta del forno, blocco di sicurezza della porta del forno, lamiera anticalore del grill )

La lamiera anticalore del grill è presente solo nei modelli di forno provvisti di grill all'interno del forno.

La porta del forno è dotata di una chiusura automatica (blocco di sicurezza) collocata sulla parte superiore (immagine -21-), ovvero una leva che deve essere utilizzata per bloccare la porta del forno quando viene chiusa in modo tale che non possa aprirsi accidentalmente.

La porta può essere aperta in due diverse posizioni : posizione 1 = porta parzialmente aperta (immagine -7- P1 -); posizione 2= porta completamente aperta (immagine -7- P2 -) Lamiera anticalore del grill: solo le seguenti tipologie di apparecchio sono dotate di lamiera anticalore del grill:

- TIPOLOGIA 3 - Cucine con forno, con termostato, con grill interno al forno
- TIPOLOGIA 10 - Forni da incasso con termostato, con grill interno al forno

La lamiera di protezione anticalore del grill è posizionata all'interno del forno sulla parte superiore e può essere estratta tirandola. Essa serve a proteggere le manopole dell'apparecchio dal calore che proviene dal grill quando la porta è parzialmente aperta (immagine -7- P1 -) e il grill è in funzione. Se la lamiera suddetta non viene estratta le manopole si surriscaldano perché il calore le investe direttamente.

Per aprire la porta del forno si deve premere la leva di sicurezza della porta del forno (blocco di sicurezza della porta) e simultaneamente tirare la porta stessa.

Ricapitolando la porta del forno può trovarsi in 3 diverse posizioni:

posizione 1 = porta parzialmente aperta. La porta deve trovarsi in questa posizione quando si utilizza il grill (immagine -7- P1 -)  
posizione 2 = porta completamente aperta. La porta deve trovarsi in questa posizione durante le operazioni di accensione dei bruciatori del grill e del forno, oppure quando si deve introdurre alimenti o estrarre alimenti o gli accessori del forno dal forno stesso (immagine -7- P2 -)  
posizione 3 = porta chiusa

Quando si chiude la porta del forno, la leva di chiusura di sicurezza ( immagine -21- ) della porta scatta automaticamente e blocca la porta. Per verificare che la porta sia effettivamente bloccata è sufficiente tirare la porta senza agire sulla leva del blocco di sicurezza, la porta non dovrebbe aprirsi se il blocco è avvenuto.

#### A8 - 4 - Blocco di sicurezza del sistema basculante (opzionale)

Quando l'apparecchio non è in funzione, il blocco di sicurezza di cui alcuni apparecchi sono dotati, che è collocato sulla parte destra dell'apparecchio, deve essere utilizzato per bloccare il basculamento dell'apparecchio ( immagine -37- lettera W ). Detto blocco è costituito da una barra che si inserisce in un foro che deve essere praticato nel mobile ( immagine - 36 - lettera D ) .

#### A9 - Istruzioni per l'utilizzo degli altri accessori

##### A9 - 1 - Fermapentole e barra reggifermapentole (opzionale) (immagine - 37 - lettera T e immagine -23- ) .

Fermapentole e barra reggifermapentole (opzionale) -

La barra reggifermapentole si trova sul piano cottura di alcuni modelli di apparecchio. Verificare il corretto posizionamento delle fermapentole.

Applicare le fermapentole sulla barra reggifermapentole e regolarne la posizione fino a bloccare la pentola che si vuole utilizzare. Serrare quindi le fermapentole stesse ruotando in senso orario le apposite manopole in plastica o metallo ( a seconda dei modelli ) . Ruotandole in senso antiorario esse si sbloccano ( immagine -23-).

##### A9 - 2 - Sistema di regolazione dei perni basculanti - (opzionale)

Alcuni apparecchi sono dotati di un sistema che consente di regolare la posizione dei perni basculanti in modo tale che l'apparecchio possa essere in posizione meglio bilanciata ( immagine -37- lettera V ) .

Per regolare la posizione dei perni basculanti è sufficiente ruotare simultaneamente in senso orario oppure antiorario le 2 manopole ( immagine -37- lettera V ) apposite che sono collocate sulla parte frontale in alto all'estrema sinistra e all'estrema destra dell'apparecchio. Ruotando le manopole l'apparecchio avanza o retrocede rispetto ai perni basculanti. Ruotare dunque le manopole fino a quando l'apparecchio è perfettamente bilanciato. Questo sistema è utile quando si utilizzano una o più pentole contemporaneamente e sul piano cottura oppure si tiene la porta delle cucine con grill interno al forno parzialmente aperta e così facendo si varia il baricentro dell'apparecchio stesso.

#### A9 - 3- Pila per l'accensione elettronica (opzionale)

La pila è collocata all'interno di un'apposito contenitore in plastica che si trova sulla parte posteriore dell'apparecchio ( immagine -22- ) . Svitare il tappo di detto contenitore per sostituire la pila. ( Attenzione : in alcuni modelli il pulsante dell'accensione in plastica è solidale al tappo stesso, in questo caso la pila si trova dietro il pulsante stesso che deve essere svitato per estrarre la pila ).

#### A10 - Operazioni di pulizia

Si raccomanda di contattare una persona competente per la pulizia dell'apparecchio in caso non si sappia come fare.

Dopo l'uso dell'apparecchio e prima di pulire le parti dell'apparecchio stesso, aspettare che dette parti si siano raffreddate.

Prima di iniziare le operazioni di pulizia, chiudere la valvola della bombola del gas.

Pulire l'apparecchio bene regolarmente.

Pulizia dei bruciatori: utilizzare una spugna umida addizionata con sapone o detergente appropriato. Se i fori degli spartifiamma dei bruciatori sono ostruiti, non utilizzare oggetti metallici per la loro pulizia in quanto ciò potrebbe modificare la dimensione dei fori e provocare un malfunzionamento del bruciatore stesso. Contattare un professionista competente!

Prestare attenzione affinché liquidi, residui di cibo o qualsiasi altro materiale non entri nei fori dei bruciatori e degli spartifiamma e nelle parti interne degli apparecchi.

Pulire l'apparecchio sempre dopo l'uso. Evitare di utilizzare sostanze acide o alcaline per la pulizia ( succo di limone, aceto, ecc...) che potrebbero rovinare l'apparecchio.

Utilizzare appositi prodotti detergenti in commercio per la pulizia delle parti smaltate e in acciaio inox, oppure utilizzare un panno umido addizionato con sapone.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Se l'apparecchio non è stato utilizzato per un periodo di tempo lungo, verificare che i bruciatori siano puliti e contattare un professionista competente che effettuerà un controllo di tutto l'apparecchio per verificare che sia in ottimo stato e sicuro.

Attenzione : i bambini devono essere tenuti a distanza dall'apparecchio.

## Parte B

### Istruzioni per l'installazione dell'apparecchio

Solo per i professionisti - personale specializzato addetto all'installazione dell'apparecchio e sua manutenzione

Il consumatore deve familiarizzare con l'apparecchio in conformità alle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzioni. Il professionista che installa l'apparecchio deve consegnare il presente libretto al consumatore stesso.

Attenzione : prescrizioni legali per l'installazione e la manutenzione dell'apparecchio: le operazioni di installazione e manutenzione di questo apparecchio devono essere eseguite da personale specializzato competente in materia in accordo con le norme relative ai prodotti funzionanti con gas liquefatti vigenti nel paese di destinazione dell'apparecchio

Attenzione: in caso alcune parti dell'apparecchio debbano essere sostituite ( operazione consentita solo a personale autorizzato dal produttore e competente, l'apparecchio deve successivamente alla sostituzione dei componenti essere ritestato ( se necessario dal produttore ) per verificare che l'apparecchio risponda alle normative vigenti. In particolare è importante verificare la tenuta del gas delle parti dove questo fluisce, la qualità di combustione dei bruciatori, la sicurezza di funzionamento dell'apparecchio, la ventilazione, i sistemi di sicurezza dell'apparecchio quali le termocouple e i rubinetti del gas.

L'utilizzatore deve agire in conformità alle norme tecniche e di sicurezza vigenti e alle prescrizioni concernenti l'uso di gas infiammabili e idrocarburi liquefatti in abitazioni e luoghi chiusi, le quali prescrizioni sanciscono che un apparecchio possa essere installato in spazi chiusi solo alle seguenti condizioni:

- Che ci sia sufficiente ventilazione nei locali, sia per quanto concerne l'aria in entrata che l'aria in uscita
- Che ci sia un determinato volume minimo
- Che sia presente una finestra con una determinata apertura minima e una determinata altezza dal pavimento
- Che le regole sanitarie siano rispettate
- Che le regole concernenti impianti a gas a bordo di imbarcazioni vengano rispettate nel caso di installazione a bordo di imbarcazioni
- Che siano rispettate tutte le direttive e norme

Utilizzare bombole di almeno 3 kg o più grandi Il regolatore del gas, le tubature e i raccordi del gas e tutti gli accessori e parti costituenti l'impianto del gas devono essere in conformità alla legislazione vigente nel paese di destinazione dell'apparecchio Sostituire la bombola del gas lontano da fonti di calore o da fiamme Rispettare la distanza minima tra la bombola del gas e l'apparecchio prescritta dalle norme vigenti. Il tubo flessibile del gas a cui l'apparecchio viene allacciato deve essere in

conformità alle norme del paese di destinazione dell'apparecchio e la sua installazione deve anch'essa avvenire in conformità alle norme del paese di destinazione dell'apparecchio. La sua lunghezza deve al massimo essere di 1,5 metri o comunque deve avere la lunghezza massima prevista dalle norme vigenti. Il tubo flessibile al quale l'apparecchio viene raccordato non deve entrare in contatto con nessuna parte dell'apparecchio ad eccezione dell'apposito raccordo che si trova a seconda dei modelli sulla parte posteriore dell'apparecchio o sotto l'apparecchio.

Il suddetto tubo flessibile non deve in particolare modo entrare in contatto con il pannello posteriore dell'apparecchio dove c'è il camino per la fuoriuscita dei fumi (nel caso di apparecchi dotati di forno), deve essere tenuto distante dalle fiamme e dall'azione calorifica dei bruciatori del piano cottura (nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di piano cottura), non deve attraversare la parte posteriore o inferiore dell'apparecchio (a seconda dei modelli = vedere immagini -1-, -2-, -3-, -4-, -5-, -6-).

Il suddetto tubo deve essere installato in modo tale da svolgersi per tutta la sua lunghezza e in modo tale che non subisca strozzature o torsioni neanche nel caso in cui l'apparecchio basculi (nel caso di apparecchi basculanti per uso nautico).

Il suddetto tubo flessibile deve essere sostituito prima della data di scadenza impressa sul tubo stesso.

Al momento dell'allacciamento della cucina al suddetto tubo flessibile, si deve prestare particolare attenzione a non forzare il raccordo di ingresso del gas dell'apparecchio al quale è collegata la rampa del gas dell'apparecchio medesimo, non bisogna altresì stressare o forzare alcuna altra parte dell'apparecchio.

Il suddetto tubo flessibile deve essere installato in modo tale da poter sempre essere agevolmente ispezionato e in modo tale che sia agevole sostituirlo quando necessario. Dopo avere installato l'apparecchio e averlo collegato al tubo flessibile suddetto è necessario verificare che non ci siano perdite di gas. Durante questa operazione che deve avvenire in conformità alle leggi in vigore nel paese di destinazione dell'apparecchio, prestare attenzione che il luogo dove detto controllo avviene sia ben aerato. Non testare troppo a lungo (non più del necessario).

Non usare fiamme per il test suddetto e per il test dell'impianto del gas.

- Attenzione: non utilizzare detergenti che contengono ammoniaca che può danneggiare le parti di connessione e raccordi in ottone. Questi danni potrebbero non essere subito visibili, ma fessurazioni e perdite di gas potrebbero verificarsi mesi più tardi.

- Installazione del regolatore e tubo flessibile:
- usare regolatori speciali per imbarcazioni per gli apparecchi che vengono impiegati nelle imbarcazioni.
- Un controllo completo di tutto l'impianto deve essere eseguito regolarmente e puntualmente
- In caso di deterioramento, il tubo flessibile, il regolatore, il rubinetto e qualsiasi altra parte dell'impianto, devono essere prontamente sostituite

Questo apparecchio deve essere tenuto distante da qualsiasi materiale infiammabile e i mobili e arredi vicini all'apparecchio devono essere resistenti al calore e non devono essere infiammabili. Le superfici e mobili sui quali l'apparecchio è installato devono resistere ad una temperatura di almeno +100°C.

Per il migliore utilizzo dell'apparecchio è necessario assicurare una buona circolazione dell'aria attorno all'apparecchio stesso (in particolare modo le parti posteriori e inferiori dell'apparecchio devono essere ben aerate. Non installare comunque l'apparecchio in luoghi soggetti a forti correnti d'aria e comunque in conformità alle normative vigenti nel paese di destinazione dell'apparecchio (vedere immagini allegati)).

Lo spazio al di sopra dei bruciatori del piano cottura (se l'apparecchio è dotato di piano cottura) deve essere mantenuto sgombero e libero da oggetti e arredi per un'altezza di almeno 750 mm. (vedere immagini allegati -30- lettera B, -33- lettera D1, -42- lettera ZK).

Se l'apparecchio viene incassato in un vano, si deve mantenere una distanza di almeno 20 mm da tutte le pareti dell'apparecchio o anche una distanza maggiore se indicato nei immagini allegati. Non installare l'apparecchio su un piano inclinato. L'apparecchio deve essere installato in modo stabile e sicuro.

La quantità di aria necessaria alla combustione è di circa 2 metri cubi per ogni kilowatt di potenza nominale prodotto dai bruciatori.

L'apparecchio e i suoi bruciatori sono stati progettati per funzionare con un determinato tipo di ugelli e in modo tale da erogare ben precise potenze, consultare la tabella allegata.

Potenza nominale dei bruciatori, misure degli ugelli, consumo orario:

Modello: LT2 - LT3

| Bruciatore: | Ugello Ø mm | Max Kw | Min Kw | Consumo grammi /ora |
|-------------|-------------|--------|--------|---------------------|
| Grande:     | 0,65        | 2,30   | 0,90   | 170                 |
| Medio:      | 0,60        | 1,70   | 0,75   | 130                 |
| Piccolo **  | 0,48        | 1,00   | 0,30   | 72                  |
| Forno:      | 0,65        | 1,70   | --     | 130                 |

**\*\*SOLO IL MODELLO LT3 È DOTATO DEL BRUCIATORE PICCOLO**

Potenza totale nominale: LT2 5,7 kW - 415 g/h ~ LT3 6,7 kW - 487 g/h ~

Attenzione: gli apparecchi che vengono dotati di sistema basculante devono essere installati su un mobile che abbia una robustezza sufficiente a reggere il peso dell'apparecchio e lo sforzo dovuto al basculamento.

L'apparecchio deve essere installato in un mobile simile a quello dei immagini allegati.

Attenzione: una distanza minima deve essere mantenuta tra ciascun lato dell'apparecchio e le pareti del mobile dove l'apparecchio viene installato. Assicurarsi che non venga ostacolato l'afflusso di aria alla base dell'apparecchio, sui lati, sullo schienale e sulla parte posteriore, inoltre a tal fine i mobili dove gli apparecchi vengono installati devono avere fori o aperture per la circolazione dell'aria di raffreddamento similari a quelli dei immagini allegati. Per esempio nel immagine -36- i fori indicati con la lettera "Q" sono predisposti per far circolare l'aria di raffreddamento indicata con la lettera "S".

Rispettare le distanze tra l'apparecchio e i mobili indicate nel immagine allegato al presente libretto di istruzioni.

Usare ove disponibili le apposite flange in dotazione per il fissaggio dell'apparecchio. Utilizzare sempre superfici non infiammabili, resistenti e non deformabili dal calore in prossimità dell'apparecchio (per esempio acciaio inox).



Note ai immagini. I immagini fanno riferimento a una o piu' tipologie di apparecchi ed eventualmente a uno o piu' modelli di apparecchio :

Immagine 1 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 11 e 12 :

Passaggio corretto del tubo di collegamento del gas -

Immagine 2 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 11 e 12 :

Passaggio errato del tubo di collegamento del gas -

Immagine 3 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 13 :

Passaggio corretto del tubo di collegamento del gas -

Immagine 4 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 13 :

Passaggio errato del tubo di collegamento del gas -

Immagine 5 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 :

Passaggio corretto del tubo di collegamento del gas -

Immagine 6 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 :

Passaggio errato del tubo di collegamento del gas -

Immagine 7 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 1, 2, 3, 8, 9, 10 :

a = raccogliocce "superiore" utilizzabile per la cottura dei cibi ; b = raccogliocce "inferiore" non utilizzabile per la cottura dei cibi, serve solo come diffusore del calore all'interno del forno

Immagine 8 - Diversi tipi di manopole opzionali che potrebbero essere installate sull'apparecchio in vostro possesso

Immagine 9a - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 2, 3, 5, 7, 9 e 10 :

Manovre di accensione del bruciatore del forno degli apparecchi con forno termostato

Attenzione: il simbolo del grill accanto alla stessa manopola che controlla il

forno è presente solo nel caso di apparecchi di tipologia 3 e 10.

Immagine 9b - Questo immagine è valido per apparecchi di tipologia 3 e 10 :

Manovre di accensione del bruciatore grill

Immagine 10 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 2,3,5,7,9 e 10:

Apparecchio con forno termostato in posizione di spento Attenzione: il

simbolo del grill accanto alla stessa manopola che controlla il forno è

presente solo nel caso delle tipologie 3 e 10.

Immagine 11 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 2,3,5,7,9 e 10:

Apparecchio con forno termostato in funzione al minimo. Attenzione: il

simbolo del grill accanto alla stessa manopola che controlla il forno è

presente solo nel caso delle tipologie 3 e 10.

Immagine 12 - Questo immagine è valido solo per apparecchi tipologia 3 e 10:

Grill in funzione

Immagine 13 - Manovre per l'accensione dei seguenti bruciatori :

- Bruciatori del piano cottura delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 2, 3,

4, 5, 6, 7, 11, 12,13

- Bruciatore del forno delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 4, 6, 8, 11,

12, 13

- Bruciatore del grill delle seguenti tipologie di apparecchi: 4, 5, 12

Immagine 14 - Manopola in posizione errata. Questo immagine fa riferimento alla

manopola che controlla ognuno dei seguenti bruciatori :

- Bruciatori del piano cottura delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 2, 3,

4, 5, 6, 7, 11, 12,13

- Bruciatore del forno delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 4, 6, 8, 11,

12, 13

- Bruciatore del grill delle seguenti tipologie di apparecchi: 4, 5, 12

Immagine 15 - Posizione errata della manopola. Questo immagine è valido con

riferimento al funzionamento del forno delle seguenti tipologie di apparecchi: 2,3,5,7,9

e 10

Attenzione: il simbolo del grill accanto alla stessa manopola che controlla

il forno è presente solo nel caso delle tipologie 3 e 10.

Immagine 16 - Posizione errata della manopola.

Questo immagine fa riferimento alla manopola che controlla il

funzionamento del grill delle seguenti tipologie di apparecchi: 3 e 10

Immagine 17 - Forno in funzione alla massima potenza. Questo immagine è valido per

apparecchi di tipologia 2,3,5,7,9 e 10: Attenzione: il simbolo del grill

accanto alla stessa manopola che controlla il forno è presente solo nel caso delle

tipologie 3 e 10.

Immagine 18 - Manopola in posizione di spento. Questo immagine è valido per la

manopola che controlla ciascuno dei seguenti bruciatori:

- Bruciatori del piano cottura delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 2, 3,

4, 5, 6, 7, 11, 12,13

- Bruciatore del forno delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 4, 6, 8, 11,

12, 13

- Bruciatore del grill delle seguenti tipologie di apparecchi: 4, 5, 12

Immagine 19 - Manopola in posizione di massima potenza. Questo immagine è valido

per la manopola che controlla ciascuno dei seguenti bruciatori :

- Bruciatori del piano cottura delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 2, 3,

4, 5, 6, 7, 11, 12,13

- Bruciatore del forno delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 4, 6, 8, 11,

12, 13

- Bruciatore del grill delle seguenti tipologie di apparecchi: 4, 5, 12

Immagine 20 - Manopola in posizione di massima potenza. Questo immagine è valido

per la manopola che controlla ciascuno dei seguenti bruciatori :

- Bruciatori del piano cottura delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 2, 3,

4, 5, 6, 7, 11, 12,13

- Bruciatore del forno delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 4, 6, 8, 11,

12, 13

- Bruciatore del grill delle seguenti tipologie di apparecchi: 4, 5, 12

5, 6, 7, 11, 12,13

- Bruciatore del forno delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 4, 6, 8, 11,

12,

13

- Bruciatore del grill delle seguenti tipologie di apparecchi: 4, 5, 12

Immagine 20 - Manopola in posizione di minima potenza. Questo immagine è valido per la

manopola che controlla ciascuno dei seguenti bruciatori:

- Bruciatori del piano cottura delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 2, 3,

4, 5,

6, 7, 11, 12,13

- Bruciatore del forno delle seguenti tipologie di apparecchi: 1, 4, 6, 8, 11,

12,

13

- Bruciatore del grill delle seguenti tipologie di apparecchi: 4, 5, 12

Immagine 21 - Questo immagine è valido per apparecchi di tipologia 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 :

Blocco di sicurezza della porta del forno ( per aprire la porta premere verso

il basso la leva di bloccaggio della porta stesso )

Immagine 22 - Estrazione / inserimento pila dell'accensione elettronica - attenzione alcuni modelli di apparecchio hanno il pulsante di accensione integrato con il contenitore della pila, in questo caso per accedere alla pila è necessario svitare il pulsante stesso di accensione.

Immagine 23 - Serraggio manopole del sistema bloccapentole ( in senso orario si blocca il

sistema )

Immagine 24 - Questo immagine è valido per gli apparecchi delle seguenti

tipologie :1,2,3,4,5,6,7,8,9,10:

Estrazione del raccogliocce "superiore" dal forno ( per estrarre il

raccogliocce prima sollevarlo e poi tirarlo )

Immagine 30 : Questo immagine è valido per apparecchi delle seguenti tipologie: 11, 12

A = 3 cm min

B = 75 cm min (distanza minima tra piano cottura e parete sopra i

bruciatori,ovvero spazio al di sopra dei bruciatori)

C = 10 cm min ( fare attenzione al fatto che si deve prevedere una distanza

maggiorata ovvero sufficiente al basculamento del prodotto nel caso

in cui sia installato con basculanti ) .

Immagine 31 - 32 - Questi immagini sono validi per le tipologie di apparecchi 8, 9, 10 :

E = aria di raffreddamento proveniente dall'esterno del forno

F = fumi combusti provenienti dall'interno del forno

Immagine 33 - Questo immagine è valido per gli apparecchi delle seguenti tipologie 1, 2, 3, 4,

5, 6, 7

D = diametro minimo 1 cm - foro per il blocco di sicurezza del sistema basculante del forno

D1 = minimo 75 cm - distanza minima tra piano cottura e parete sopra i bruciatori,ovvero spazio al di sopra dei bruciatori

L1 = larghezza mobile dove viene installato l'apparecchio

= 52,66 - 53,0 cm - misure valide per i modelli LT2, LT2L, LT2TOP,

LT2G, LT2GL, LT2GTOP, LT3, LT3L, LT3TOP, LT3G,

LT3GL, LT3GTOP, LT4TOP, LT4GTOP

= 47,66 - 48,0 cm - misure valide solo per i modelli CGS92, CGL92,

CGS92GN, CGL92GN

Immagine 34 : E = aria di raffreddamento

F = fumi combusti caldi provenienti dall'interno del forno

Immagine 35 - Questo immagine è valido per gli apparecchi tipologie 8, 9, e 10 :

G = 25 cm - misura valida solo per apparecchio mod. CGS 950

H = 1 cm - misura valida per apparecchio mod. CGS 950

I = 8,5 cm - misura valida per apparecchio mod. CGS 950

J = 5 cm - misura valida solo per apparecchio mod. CGS 950

K = 41 cm - misura valida solo per apparecchio mod. CGS 950

L = 2,5 cm - misura valida per apparecchio mod. CGS 950

ZB = 30 cm - misura valida per apparecchio mod. CGS 950

G = 53 cm - misura valida solo per apparecchi tipologie 9 e 10

H = 1 cm - misura valida per apparecchi tipologie 9 e 10

I = 8,5 cm - misura valida per apparecchi tipologie 9 e 10

J = 10 cm - misura valida solo per apparecchi tipologie 9 e 10

K = 37 cm - misura valida solo per apparecchi tipologie 9 e 10

L = 2,5 cm - misura valida per per apparecchi tipologie 9 e 10

ZB = 30 cm - misura valida per apparecchi tipologie 9 e 10

Immagine 36 - Questo immagine è valido per apparecchi di tipologia 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7:

S = aria di raffreddamento ( serve per raffreddare l'apparecchio)

M = distanza dall' asse dei basculanti alla parte frontale del mobile dove

viene alloggiato l'apparecchio

= 18,5 cm - misura valida per modelli LT2, LT2L, LT2TOP, LT2G,

LT2GL, LT2GTOP, LT3, LT3L, LT3TOP, LT3G,

LT3GL,

LT3GTOP

= 16,0 cm - misura valida per modelli CGS92, CGL92, CGS92GN,

CGL92GN

= 28,0 cm - misura valida per modello LT4TOP, LT4GTOP

N = distanza dall' asse dei basculanti alla parte posteriore del mobile

dove

viene alloggiato l'apparecchio

= cm 33,5 + spazio per basculamento ( ca 5 cm ) - misura valida

per

modelli LT2, LT2L, LT2TOP, LT2G, LT2GL,

LT2GTOP,

LT3, LT3L, LT3TOP, LT3G, LT3GL, LT3GTOP



per = 30,0 cm + spazio per basculamento ( ca 5 cm ) - misura valida  
modelli CGS92, CGL92

per = 30,0 cm + spazio per basculamento ( ca 8 cm ) - misura valida  
modelli CGS92GN, CGL92GN

= 45,0 cm + spazio per basculamento ( ca 5 cm ) - misura valida per  
modello LT4TOP, LT4GTOP

O = Distanza verticale tra asse dei basculanti e base del mobile dove  
viene installato l'apparecchio

= cm 38,3 + spazio per basculamento ( ca 4 - 5 cm ) - per  
modelli LT2, LT2L, LT2TOP, LT2G, LT2GL, LT2GTOP, LT3, LT3L,  
LT3TOP, LT3G, LT3GL, LT3GTOP, LT4TOP, LT4GTOP

= 35,0 cm + spazio per basculamento ( ca 3 - 5 cm ) - per  
modelli CGS92, CGL92,

= 43,0 cm + spazio per basculamento ( ca 3 - 5 cm ) - per  
modelli CGS92GN, CGL92GN

P = foro da praticare sul mobile attraverso il quale passa il tubo di  
collegamento gas del forno . Il foro deve consentire il passaggio  
agevole del tubo del gas anche durante il basculamento  
dell'apparecchio.

Q = fori da praticare sul mobile per l'aerazione dell'apparecchio

R = distanza verticale tra l'asse del sistema basculante e l'asse del

foro per l'asta del blocco di sicurezza del sistema basculante

3 = 36,2 cm - misura valida per tutti i modelli delle tipologie 1, 2,

= 34,0 cm - misura valida per modelli CGS92, CGL92

= 42,0 cm - misura valida per modelli CGS92GN, CGL92GN

R1 = distanza orizzontale tra l'asse dei basculanti e l'asse del foro " D

per l'asta del blocco di sicurezza del sistema basculante

= 14,2 cm - misura valida per modello LT2

= 11,3 - 14,3 cm - misura valida per modelli LT2L, LT2TOP,  
LT2G, LT2GL, LT2GTOP, LT3L,

LT3TOP, LT3G, LT3GL, LT3GTOP

= 13,3 cm - misura valida per modello LT3

= 11,6 cm - misura valida per modelli CGS92, CGL92,

= 11,6 cm - misura valida per modelli CGS92GN, CGL92GN

= 11,3 - 21,7 cm - misura valida per modello LT4TOP, LT4GTOP

D = foro attraverso il quale passa l'asta del blocco di sicurezza del

sistema basculante dell'apparecchio

Immagine 37 - Questo immagine è valido per le tipologie di apparecchi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 :

T = perni del sistema basculante

V = manopole per la regolazione della posizione dei perni del sistema  
basculante

W = blocco di sicurezza del sistema basculante del forno

Immagine 38 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologia 9 e 10 con camino  
opzionale

per l'evacuazione dei fumi combusti provenienti dal forno all'esterno del

mezzo: X = apparecchio

F = uscita dei fumi caldi di combustione dal camino opzionale del forno

Immagine 39 - Questo immagine è valido per apparecchi tipologie 9 e 10 dotati di  
speciale

camino per l'evacuazione dei fumi combusti provenienti dal forno

all'esterno del mezzo :

ZB = diametro 7 cm min

Immagine 40 - Questo immagine è valido per apparecchi delle tipologie 8, 9, 10 :

mobile ZF = min. 4 cm ( dimensioni minime del bordo della parete frontale del  
dove l'apparecchio viene incassato )

ZC = larghezza del foro del mobile dove l'apparecchio viene incassato

= 54 cm - misura valida per gli apparecchi della tipologia 9 e 10;

= 48,6 cm - misura valida per gli apparecchi della tipologia 8

Immagine 41 - Questo immagine è valido per gli apparecchi della tipologia 13 :

posteriore ZG / ZH = 30 cm quadrati ( dimensioni del foro praticato sulla parete

del mobile dove viene incassato l'apparecchio per il passaggio del tubo di  
collegamento del gas )

Immagine 42 - Questo immagine è valido per gli apparecchi della tipologia 13 :

ZI = 5 cm

ZJ = 5 cm

ZK = 75 cm (distanza minima tra piano cottura e la parete del mobile

sopra i bruciatori - ovvero spazio al di sopra dei bruciatori)

ZL = 4 cm ( distanza minima tra la parte inferiore dell'apparecchio e la

parete inferiore del mobile dove l'apparecchio viene incassato)

Immagine 43 - Dimensioni del foro del mobile per l'incasso dell'apparecchio - valido per  
gli

apparecchi della tipologia 13 :

ZM = 44,6 cm - immagine valido per modello PGL02 - PGS02

ZN = 31,6 cm - immagine valido per modello PGL02 - PGS02

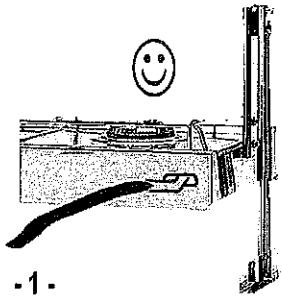
ZM = 44,6 cm - immagine valido per modello PGL03 - PGS03

ZN = 36,6 cm - immagine valido per modello PGL03 - PGS03

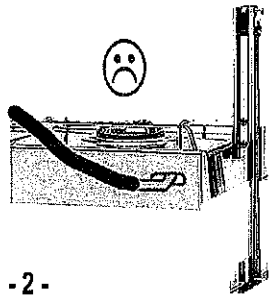
ZM = 38,5 cm - immagine valido per modello PGL04 - PGS04

ZN = 48,5 cm - immagine valido per modello PGL04 - PGS04

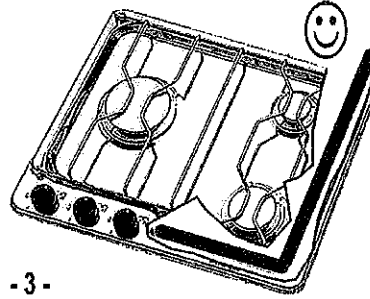
Nota bene: Tutte le misure hanno valore indicativo.



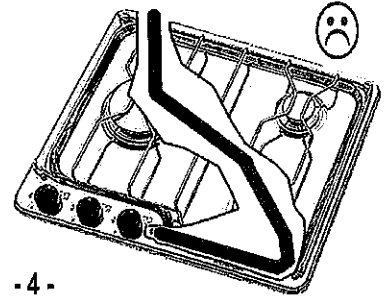
-1-



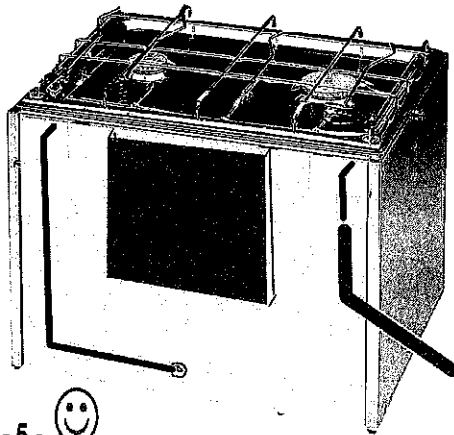
-2-



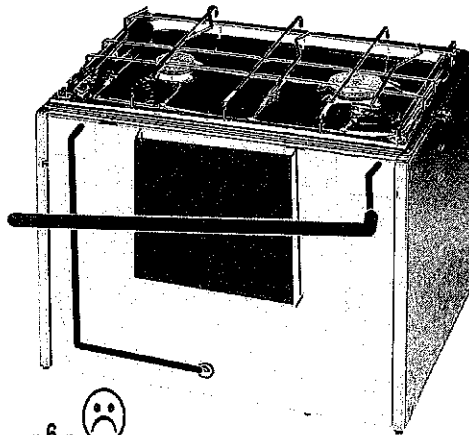
-3-



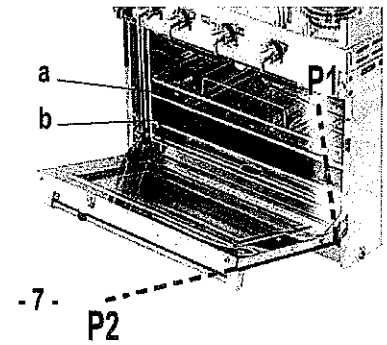
-4-



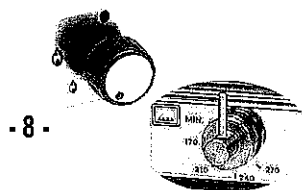
-5- ☺



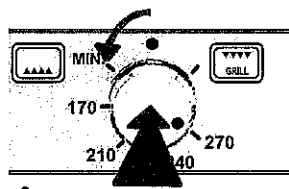
-6- ☹



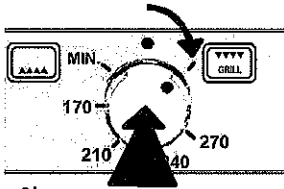
-7-



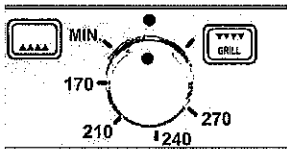
-8-



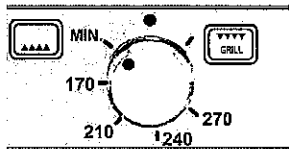
-9a-



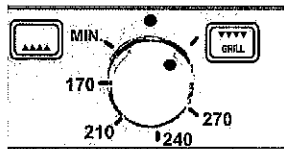
-9b-



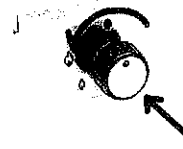
-10-



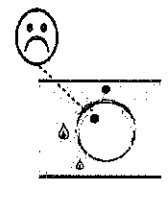
-11-



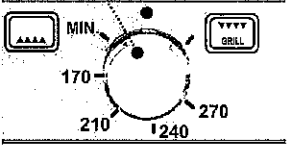
-12-



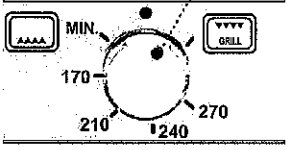
-13-



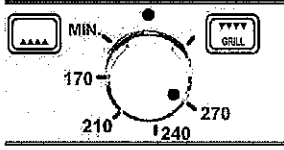
-14-



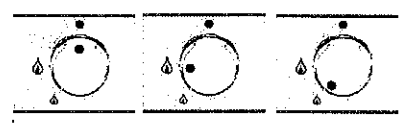
-15-



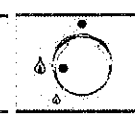
-16-



-17-



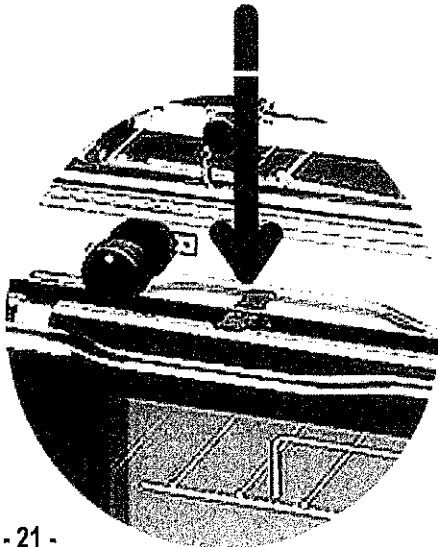
-18-



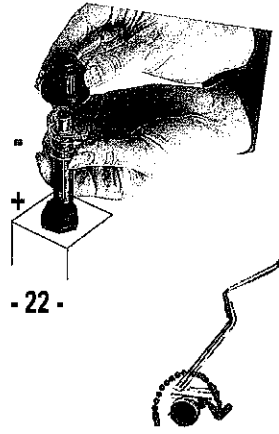
-19-



-20-

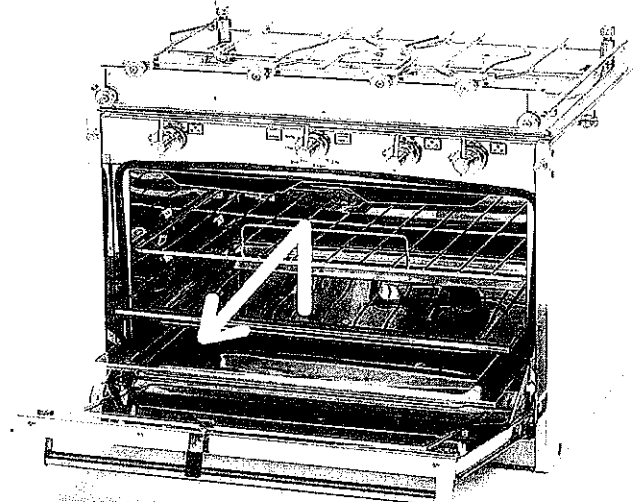


-21-

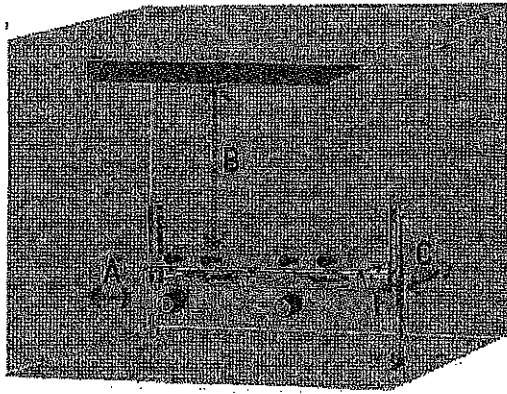


-22-

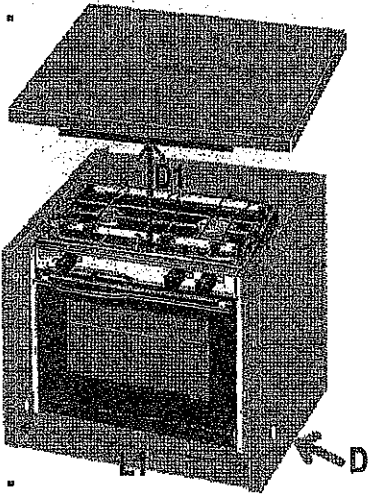
-23-



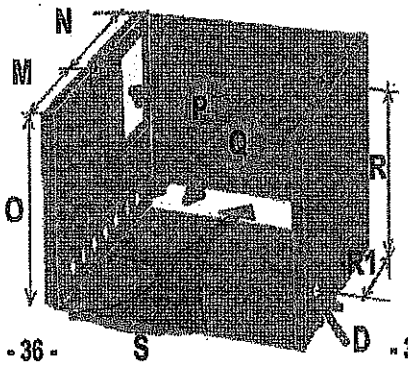
-24-



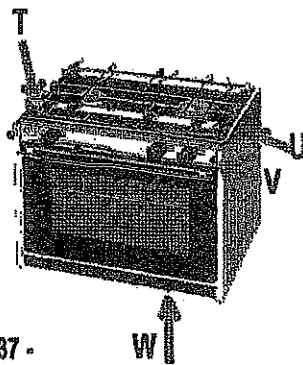
- 30 -



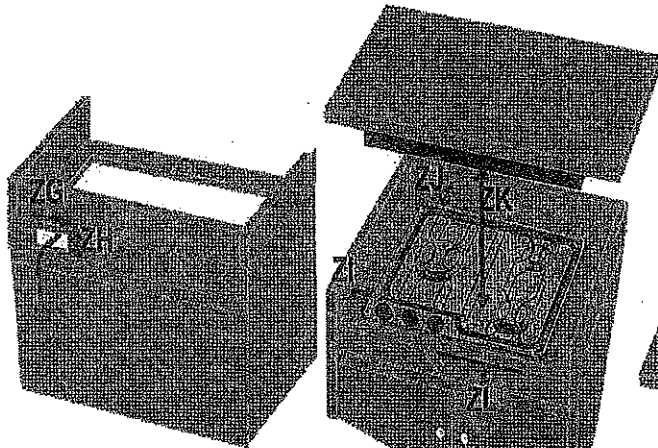
- 33 -



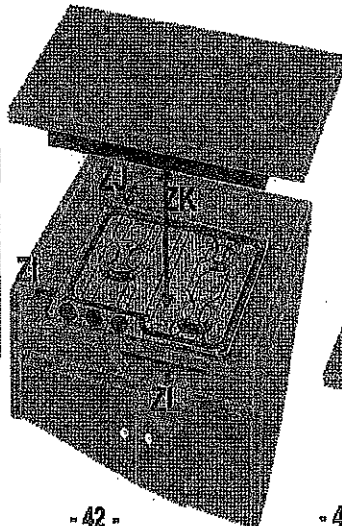
- 36 -



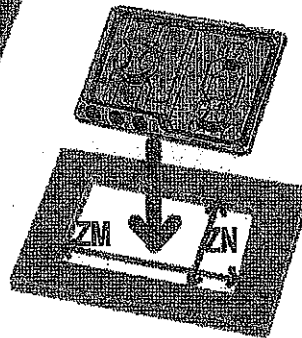
- 37 -



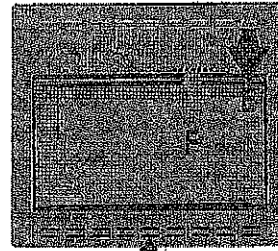
- 41 -



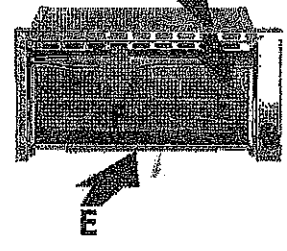
- 42 -



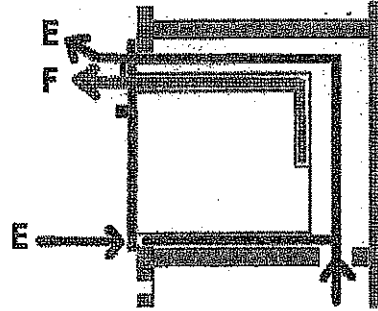
- 43 -



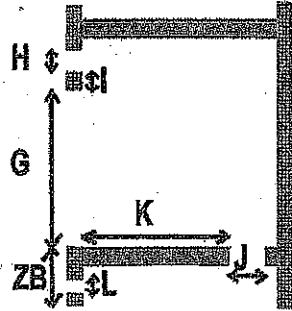
- 31 -



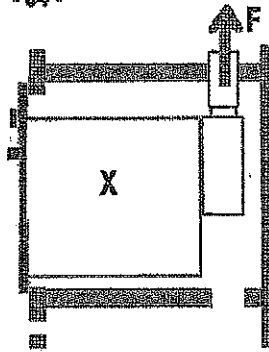
- 32 -



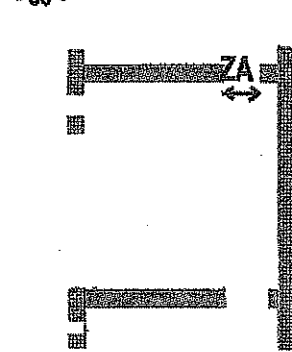
- 34 -



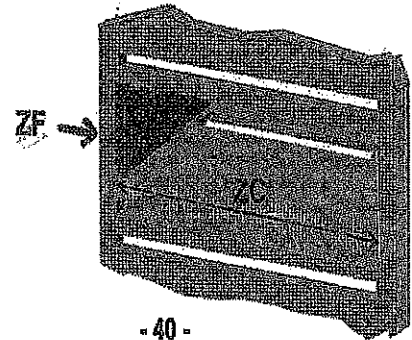
- 35 -



- 38 -



- 39 -



- 40 -

