



MFG 7341 / 1582011



MFGO 7060 / 1582101



MFGO 7040 / 1582051



MFG 7360 / 1582201

ITALIANO

Indice

1. Sicurezza	104
1.1 Spiegazione dei simboli	104
1.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza	105
1.3 Uso conforme alla destinazione	110
2. Informazioni generali.....	111
2.1 Responsabilità del produttore e garanzia.....	111
2.2 Difesa dei diritti d'autore.....	111
2.3 Dichiarazione di conformità.....	111
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio	112
3.1 Controllo della fornitura.....	112
3.2 Imballaggio.....	112
3.3 Stoccaggio	112
4. Presentazione dei sottogruppi / Parametri tecnici	113
5. Installazione e utilizzo	123
5.1 Indicazioni per l'installatore.....	123
5.1.1 Installazione	123
5.1.2 Allacciamento elettrico.....	125
5.1.3 Allacciamento del gas.....	126
5.2 Indicazioni per l'utente	130
5.2.1 Primo avviamento.....	130
5.2.2 Elementi di comando	130
5.2.3 Piano di cottura a gas.....	131
5.2.4 Forno elettrico.....	132
6. Pulizia e manutenzione	134
7. Smaltimento	136

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Germania

Tel.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Hotline tecnica - assistenza telefonica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute.

Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche il presente manuale di utilizzo.

1. Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti manuali di utilizzo.

1.1 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



PERICOLO!

Questo simbolo indica un pericolo diretto, tale da provocare gravi lesioni corporee o la morte.



AVVERTIMENTO!

Questo simbolo indica situazioni pericolose, tali da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

**SUPERFICIE ROVENTE!**

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!

**PRUDENZA!**

Questo simbolo indica la possibile comparsa di situazioni pericolose, tali da provocare lesioni leggere, il danneggiamento, il malfunzionamento e/ o la rottura dell'apparecchiatura.

**INDICAZIONE!**

Questo simbolo indica i consigli e le informazioni a cui attenersi per garantire un utilizzo dell'apparecchiatura privo di problemi ed efficace.

1.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con limitata agilità fisica, sensoriale o mentale, oppure con esperienza insufficiente e/o conoscenza insufficiente, a meno che le tali persone non si trovino sotto la vigilanza di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ottenuto delle indicazioni, di come bisogna utilizzare l'apparecchio.
- I bambini dovranno essere controllati in modo tale che non giochino con l'apparecchiatura e non l'accendano.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.
- L'apparecchiatura può essere usato soltanto se le sue condizioni tecniche non destano dubbi ed è completamente sicuro per l'utente. In caso di malfunzionamenti scollegare dall'alimentazione e contattare l'assistenza tecnica.
- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo. **Rischio di soffocamento!**

- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.



PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Non coprire il cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere posato nell'area di lavoro e non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

- Per staccare il cavo di alimentazione dalla presa, tirare la spina.
- Non trasportare, non spostare e non sollevare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura. In caso di interventi sui raccordi elettrici o di modifiche elettriche o meccaniche, si presenterà il **rischio di fulminazione elettrica**.
- Per lavare l'apparecchiatura, non utilizzare getti d'acqua o idropulitrici. L'acqua potrà entrare all'interno dell'apparecchiatura, danneggiare gli elementi elettrici e causare la fulminazione dell'utente!
- E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura con mani umide o con i piedi su un pavimento bagnato.
- Staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione,
 - quando l'apparecchiatura non è usata,
 - in presenza di disturbi durante il funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchiatura.



PERICOLI in caso di alimentazione a gas!

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- Non usare mai l'apparecchiatura in caso di guasto o avaria e se si suppone che sia guasto o malfunzionante! In tal caso impostare tutte le manopole di regolazione del gas in posizione **“OFF”** e chiudere la valvola centrale del gas! Contattare immediatamente l'assistenza tecnica.

- In caso di **odore del gas** chiudere immediatamente tutte le manopole di regolazione del gas (in posizione “**OFF**”) e chiudere la valvola centrale del gas.
Non usare fiamme libere! Non fumare!
Non attivare nessun interruttore elettrico!
Non usare dispositivi elettrici!
Non telefonare dall’edificio – non importa se è un telefono fisso o cellulare!
Assicurare una buona ventilazione dei vani: aprire tutte le porte e le finestre!
Contattare immediatamente il fornitore del gas, telefonando dall’esterno dell’edificio!
- Controllare regolarmente la tenuta dell’apparecchiatura.
Mai usare fiamme libere, ma soltanto l’acqua saponata (o un’apposito liquido).
- Durante l’uso i bambini non devono avvicinarsi all’apparecchiatura, né giocare nelle sue vicinanze .



SUPERFICIE ROVENTE! Pericolo di ustione!

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- Durante il funzionamento la parte esterna, i bruciatori a gas, le griglie e il forno diventano molto caldi. Durante l’uso dell’apparecchiatura, sarà possibile toccare solo le impugnature apposite e gli elementi di comando.
- Anche dopo lo spegnimento la superficie dell’apparecchiatura rimane calda per un po’ di tempo. Prima di procedere con la pulizia, attendere che l’apparecchiatura si raffreddi completamente.

**AVVERTIMENTO! Pericolo di incendio o di esplosione!**

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- Non usare **mai** l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). L'alta temperatura può provocare la loro evaporazione, e a causa del contatto con fonti di ignizione possono avvenire deflagrazioni, con danni a cose e persone,
- Non usare l'apparecchiatura vicino agli oggetti infiammabili, es. tende o sotto i pensili.
- Il grasso e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È vietato lasciare l'apparecchio incustodito mentre si preparano le pietanze con il grasso o l'olio (es. patatine fritte)!
- Non pulire **mai** l'apparecchiatura con liquidi facilmente infiammabili. I vapori possono causare incendi o esplosioni.
- In caso di incendio, prima di procedere con l'estinzione del fuoco, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e chiudere la valvola centrale del gas. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

AVVERTIMENTO! Non spegnere mai le fiamme con acqua qualora la spina sia collegata alla presa. **Rischio di fulminazione!**

1.3 Uso conforme alla destinazione



PRUDENZA!

**L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per l'uso industriale.
All'interno delle cucine dovrà essere utilizzata unicamente da personale qualificato.**

La sicurezza di utilizzo dell'apparecchiatura è garantita soltanto in caso di uso conforme alla destinazione, nel rispetto delle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso.

Qualsiasi operazione tecnica, compreso il montaggio e la manutenzione, dovrà essere realizzata da personale qualificato.

La cucina a gas serve solo per la preparazione delle pietanze.

Mai usare l'apparecchio per riscaldare gli ambienti!



PRUDENZA!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

2. Informazioni generali

2.1 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.



PRUDENZA!

Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

2.2 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.



INDICAZIONE!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

2.3 Dichiarazione di conformità



L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.



Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi. Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

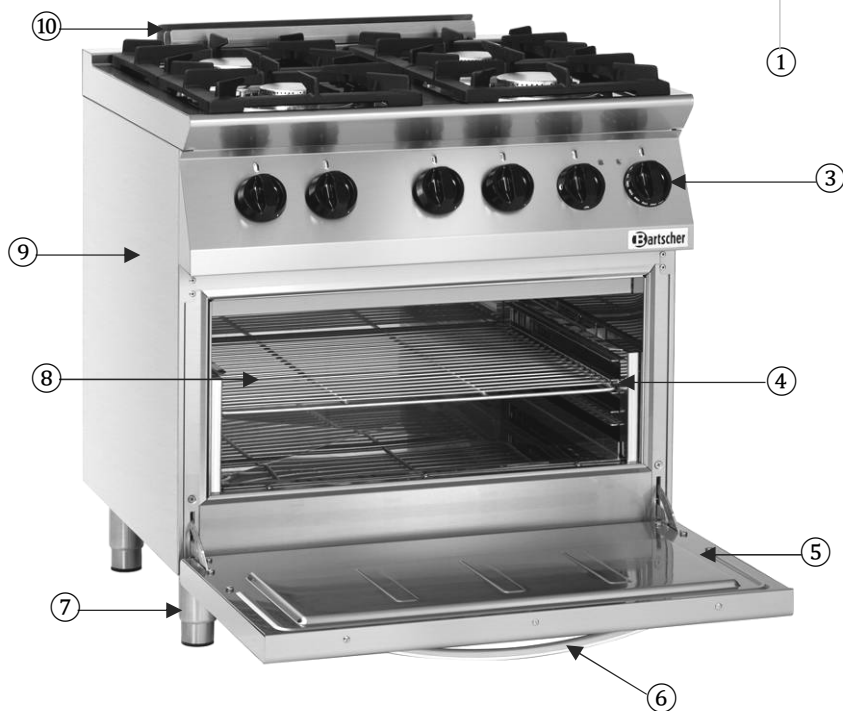
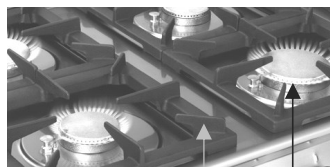
L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Presentazione dei sottogruppi / Parametri tecnici

MFG 7341 / 1582011

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



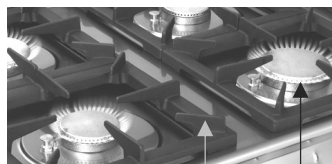
- | | |
|-----------------------|---|
| ① Griglie in ghisa | ⑥ Impugnatura dello sportello del forno |
| ② Fornelli (4) | ⑦ Piedini ad altezza regolabile |
| ③ Elementi di comando | ⑧ Griglia – mensola |
| ④ Guide per i ripiani | ⑨ Involucro |
| ⑤ Sportello del forno | ⑩ Scarico del vapore |

Nome	Cucina a gas MFG 7341 con forno elettrico 2/1 GN
Cod. art.:	1582011
Materiale:	acciaio inox
Realizzazione:	▪ Modalità di funzionamento: Gas / elettrico Cucina a gas ▪ Fornelli a gas: - Numero: 4 - Zone di cottura distribuite: 2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW ▪ Tipo di gas: - metano H (20 mbar) - Gli ugelli per gas liquido (50 mbar) e gli ugelli per gas naturale L (20 mbar) sono chiusi ▪ Tipo di pericolo: accensione manuale ▪ Bruciatore a circuito singolo ▪ Fiamma pilota ▪ Fornelli a gas con dispositivo di intercettazione ▪ Pesanti griglie in ghisa ▪ Piedini ad altezza regolabili ▪ Regolabile in altezza, 910 - 955 mm Forno elettrico - predisposto per 2/1 GN - 3 livelli di guide - riscaldamento all'alto/basso - scarico del vapore
Regolazione della temperatura del forno:	100 °C - 300 °C
Valore di allacciamento gas:	19,0 kW
Valori elettrici di allacciamento:	3,6 kW 400 V~ 2 NAC 50-60 Hz
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 800 x P 700 x A 910 mm
Dimensioni del forno:	L 650 x P 580 x A 260 mm
Peso:	108,4 kg
Equipaggiamento:	1 griglia, L 650 x P 530 mm

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW**B 6,0 kW**

- ① Griglie in ghisa
- ② Fornelli in ghisa (6)
- ③ Elementi di comando
- ④ Base aperta
- ⑤ Piedini ad altezza regolabile

Nome	Cucina a gas MFGO 7060 con base aperta
Cod. art.:	1582101
Materiale:	acciaio inox
Realizzazione:	▪ Modalità di funzionamento: Gas Cucina a gas ▪ Fornelli a gas: - Numero: 6 - Zone di cottura distribuite: 3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW ▪ Tipo di gas: - metano H (20 mbar) - Gli ugelli per gas liquido (50 mbar) e gli ugelli per gas naturale L (20 mbar) sono chiusi ▪ Tipo di pericolo: accensione manuale ▪ Bruciatore a circuito singolo ▪ Fiamma pilota ▪ Fornelli a gas con dispositivo di intercettazione ▪ Pesanti griglie in ghisa ▪ Piedini ad altezza regolabili ▪ Regolabile in altezza, 910 - 955 mm Base ▪ Base-tipo: aperto ▪ Dimensioni: L 1190 x P 630 x A 410 mm
Valore di allacciamento gas:	28,5 kW
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 1200 x P 700 x A 910 mm
Peso:	79,2 kg

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

MFGO 7040 / 1582051

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



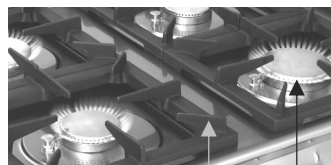
- ① Griglie in ghisa
- ② Fornelli in ghisa (4)
- ③ Elementi di comando
- ④ Base aperta
- ⑤ Piedini ad altezza regolabile

Nome	Cucina a gas MFGO 7040 con base aperta
Cod. art.:	1582051
Materiale:	acciaio inox
Realizzazione:	▪ Modalità di funzionamento: Gas Cucina a gas ▪ Fornelli a gas: - Numero: 4 - Zone di cottura distribuite: 2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW ▪ Tipo di gas: - metano H (20 mbar) - Gli ugelli per gas liquido (50 mbar) e gli ugelli per gas naturale L (20 mbar) sono chiusi ▪ Tipo di pericolo: accensione manuale ▪ Bruciatore a circuito singolo ▪ Fiamma pilota ▪ Fornelli a gas con dispositivo di intercettazione ▪ Pesanti griglie in ghisa ▪ Piedini ad altezza regolabili ▪ Regolabile in altezza, 910 - 955 mm Base ▪ Base-tipo: aperto ▪ Dimensioni: L 710 x P 620 x A 380 mm
Valore di allacciamento gas:	19 kW
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 800 x P 700 x A 910 mm
Peso:	56,4 kg

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

MFG 7360 / 1582201

B	A	B	A 3,5 kW
A	B	A	B 6,0 kW



- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| ① Griglie in ghisa | ⑥ Piedini ad altezza regolabile |
| ② Fornelli a gas (6) | ⑦ Impugnatura dello sportello |
| ③ Elementi di comando | ⑧ Sportello del forno |
| ④ Base aperta | ⑨ Griglia – ripiano |
| ⑤ Guide per i ripiani | ⑩ Involucro |
| | ⑪ Scarico del vapore |

Nome	Cucina a gas MFG 7360 con forno elettrico 2/1 GN e base aperta
Cod. art.:	1582201
Materiale:	acciaio inox
Realizzazione:	▪ Modalità di funzionamento: Gas / elettrico Cucina a gas ▪ Fornell a gas: - Numero: 6 - Zone di cottura distribuite: 3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW ▪ Tipo di gas: - metano H (20 mbar) - Gli ugelli per gas liquido (50 mbar) e gli ugelli per gas naturale L (20 mbar) sono chiusi ▪ Tipo di pericolo: accensione manuale ▪ Bruciatore a circuito singolo ▪ Fiamma pilota ▪ Fornelli a gas con dispositivo di intercettazione ▪ Pesanti griglie in ghisa ▪ Piedini ad altezza regolabili ▪ Regolabile in altezza, 910 - 955 mm Forno elettrico - predisposto per 2/1 GN - 3 livelli di guide - riscaldamento all'alto/basso - scarico del vapore
Regolazione della temperatura del forno:	100 °C - 300 °C
Valore di allacciamento gas:	28,5 kW
Valori elettrici di allacciamento:	6,0 kW 400 V~ 2 NAC 50-60 Hz
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 1200 x P 700 x A 910 mm
Dimensioni del forno:	L 650 x P 580 x A 260 mm
Dimensioni della base aperta:	L 352 x P 535 x A 380 mm
Peso:	129,4 kg
Equipaggiamento:	1 griglia, L 650 x P 530 mm

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

Tabella 1 Categorie di gas applicate nei vari paesi

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgio	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Svizzera	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 50/50 20 - 28-30/37
CY	Cipro	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
CZ	Repubblica Ceca	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Germania	II _{2H3B/P} II _{2ELL3B/P}	G20 - G30/G31 G25	20 - 50/50 20
DK	Danimarca	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Spagna	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francia	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Gran Bretagna	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grecia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
HR	Croazia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Ungheria	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	Irlanda	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islanda	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lituania	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
LU	Lussemburgo	I _{2E}	G20	20

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
LV	Lettonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	Olanda	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norvegia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polonia	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portogallo	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Romania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Svezia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slovenia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Slovacchia	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turchia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

In caso di scostamenti dai valori indicati non garantiamo il corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il suo avviamento adeguato.

Tabella 2 Caratteristiche degli ugelli e del fornello (IT, ES, PT, CH - CAT. II_{2H3+})

Tipo di gas	Pressione del gas (mbar)	Ugello min/max	Impostazione per l'aria primaria (mm)	Ugello della fiamma pilota	Ugello by-pass
Fornello 3,5 kW					
G20	20	140	6	35	regolabile
G30/G31	28-30/37	92	8	20	45
Fornello 6,0 kW					
G20	20	185	4	35	regolabile
G30/G31	28-30/37	120	15	20	55

5. Installazione e utilizzo

5.1 Indicazioni per l'installatore



PRUDENZA!

Tutti i lavori di collegamento, installazione e manutenzione legati all'apparecchiatura, nonché alle apparecchiature di ventilazione ed evacuazione dei gas di scarico, potranno essere effettuati esclusivamente da personale qualificato, specializzato, nel rispetto delle norme internazionali, nazionali e locali vigenti in un dato paese.

- Prima dell'inizio dei lavori di installazione e del primo utilizzo, leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Dopo aver ricevuto l'apparecchiatura, accertarsi che non abbia subito danni nel corso del trasporto e che l'imballaggio non sia danneggiato. Qualora si rilevino danni o pezzi mancanti, avvisare tempestivamente la ditta di spedizioni, il venditore o il fabbricante, indicando il n. dell'articolo ed il n. di serie (riportati sulla targhetta nominale situata sul lato esterno sinistro dell'apparecchiatura nel caso dei prodotti contraddistinti dal **Cod. art. 1582011 e 1582201**, o all'interno della base aperta per i prodotti **Cod. art. 1582101 e 1582051**) ed allegare la documentazione fotografica.
- Accertarsi che, lungo il percorso diretto al luogo di installazione, non vi siano elementi tali da limitare la luce di passaggio attraverso le porte, i corridoi e le altre vie di comunicazione.
- **ATTENZIONE:** Durante il trasporto dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà rovesciarsi, provocando danni a cose e persone. Adottare misure adeguate al peso dell'apparecchiatura. L'apparecchiatura non potrà essere trascinata né inclinata, ma dovrà essere sollevata parallelamente al piano di appoggio e spostata in orizzontale.

5.1.1 Installazione



PRUDENZA!

Secondo le norme, l'apparecchiatura potrà essere installata ed utilizzata soltanto in ambienti stabilmente ventilati, in modo tale da prevenire l'accumulo, all'interno del locale, di prodotti della combustione dannosi per la salute.

- L'ambiente in cui sarà installata l'apparecchiatura **dovrà** contenere una quantità d'aria tale da consentire la combustione del gas in conformità con le norme. Per la corretta combustione è richiesto un flusso d'aria **non inferiore a 2 m³/h per kW** di potenza nominale dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale sull'apparecchiatura). Inoltre, sarà necessario attenersi alle norme di sicurezza ed igiene professionale.

- L'aria dovrà provenire direttamente dall'esterno, tramite fessure sempre aperte o canali di ventilazione collegati ad una zona con aria pulita.
- Le apparecchiature dovranno essere installate in ambienti predisposti per l'evacuazione dei fumi. L'impianto dovrà essere realizzato in conformità con le norme vigenti.
- Le apparecchiature appartengono alle seguenti categorie:

Apparecchiature alimentate con gas di tipo A e non sono compatibili per il collegamento ad impianti di evacuazione dei fumi.

- I fumi prodotti dall'apparecchiatura dovranno essere evacuati tramite una cappa o un dispositivo simile, collegato ad un camino ben funzionante o con scarico diretto verso l'esterno.
- In assenza di queste apparecchiature, si ammette l'utilizzo di un ventilatore, tramite il quale i fumi saranno scaricati direttamente all'esterno. La potenza del ventilatore non sarà inferiore ai valori raccomandati.
- Prima di impostare l'apparecchiatura, controllare le dimensioni e la posizione corretta dei raccordi elettrici e del gas.
- Posizionare l'apparecchiatura in un luogo sicuro, su una superficie di appoggio piana, capace di reggere il peso dell'apparecchiatura con il massimo carico di portate.
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura su un piano di appoggio infiammabile o sensibile alle alte temperature.
- L'apparecchiatura non dovrà mai essere posizionata in prossimità di fiamme libere, stufe elettriche, stufe per il riscaldamento ed altre fonti di calore.
- Non collocare mai l'apparecchiatura nelle immediate vicinanze di pareti, strutture in muratura, mobili o altri oggetti prodotti con materiali infiammabili. Mantenere una distanza di almeno **200 mm** tra le pareti laterali, la parete posteriore e le superfici circostanti. Tra la superficie superiore dell'apparecchiatura e le superfici orizzontali situate sopra di essa, mantenere una distanza minima di **600 mm**.
- Qualora non sia possibile rispettare le distanze indicate, utilizzare elementi protettivi (ad es. una pellicola di materiale resistente alle alte temperature), in grado di resistere a valori termici pari al almeno **65 °C**.
- Il livellamento e la regolazione dell'altezza andranno realizzati utilizzando i piedini. La presenza di grandi differenze di altezza o inclinazione potranno influire negativamente sull'attività dell'apparecchiatura.

5.1.2 Allacciamento elettrico



AVVERTIMENTO! Rischio di fulminazione elettrica!

In caso di installazione errata, l'apparecchiatura potrà provocare lesioni!

Prima di installare l'apparecchiatura, verificare i parametri della rete elettrica locale con i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedasi targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo in caso di piena conformità!

- Prima di collegare l'apparecchiatura all'alimentazione sarà necessario accertarsi che i valori di tensione e frequenza riportati sulla targhetta nominale siano conformi a quelli dell'impianto elettrico utilizzato.
Per quanto concerne la tensione, si ammette una tolleranza di $\pm 10\%$.
- Il collegamento all'impianto elettrico dovrà essere conforme alle norme internazionali, nazionali e locali vigenti.
- L'apparecchiatura è provvista di un cavo elettrico H07RN-F 5G2,5 CE senza spina.
- L'apparecchiatura dovrà essere collegata ad un circuito equipotenziale di protezione (messa a terra). Il morsetto di collegamento si trova sotto al lato sinistro dell'apparecchiatura ed è contrassegnato dal simbolo

5.1.3 Allacciamento del gas



AVVERTIMENTO!

L'installazione dell'apparecchiatura e l'eventuale modifica o adattamento ad un altro tipo di gas dovranno essere effettuati nel rispetto delle norme vigenti, ad opera di personale specializzato.

Almeno una volta all'anno, l'apparecchiatura dovrà essere verificata da specialisti. In caso di incendio, chiudere immediatamente la valvola del gas ed utilizzare un estintore adeguato!

- L'apparecchiatura è predisposta ed approvata per il funzionamento con il tipo di gas menzionato nella targhetta nominale. Prima dell'installazione, verificare che l'impianto locale di fornitura del gas (tipo di gas e pressione) sia conforme ai parametri dell'apparecchiatura.
- Il raccordo del gas si trova sulla parte sinistra dell'apparecchiatura ed è contrassegnato con la targhetta **"GAS"**.
- Il collegamento all'impianto gas potrà essere effettuato soltanto da un installatore qualificato, nel rispetto delle norme vigenti.
- Nei luoghi di installazione aperti al pubblico, attenersi alle norme di sicurezza ed igiene professionale ed alle norme antincendio ed antipanico.
- La valvola del gas certificata dovrà trovarsi in un luogo facilmente accessibile, tra l'impianto gas e l'apparecchiatura, in modo tale da consentire, in caso di necessità, il rapido distacco dall'alimentazione.
- Accertarsi che il tubo del gas non entri a contatto con le parti calde del fornello.



PRUDENZA!

Dopo l'installazione, accertarsi che i raccordi siano ben fissati.

Per verificare la tenuta dei tubi del gas, non usare mai una fiamma, ma servirsi sempre di una soluzione di sapone o uno speciale prodotto schiumogeno.

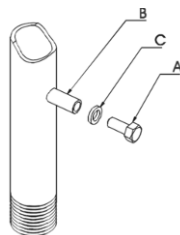
Utilizzo in presenza di gas conforme alla destinazione dell'apparecchiatura

Verificare se il tipo di gas indicato sulla targhetta nominale è conforme al tipo di gas fornito. Fatto ciò, controllare la conformità con i dati a seguire.

a) Controllo della pressione del flusso (ill. 1)

La pressione del flusso potrà essere misurata con un manometro, un tubo a U o un manometro elettronico con un livello di precisione pari ad almeno 0,1 mbar.

- Svitare la vite "A" dalla bocchetta "B" per la misurazione della pressione.
- Posizionare il manometro.
- Avviare l'apparecchiatura e controllare che la pressione sia conforme ai valori forniti.



ill. 1



PRUDENZA!

L'apparecchiatura funzionerà correttamente soltanto qualora la pressione nell'impianto sia compresa nell'intervallo di valori previsto per le varie categorie di gas nella tabella 1 "Categorie di gas applicate nei vari paesi", alla pagina 121, 122.

b) Controllo del fornello principale

Avviare l'apparecchiatura, accendere i vari fornelli e verificare se la fiamma, il dispositivo di accensione e l'impostazione della fiamma minima funzionano senza problemi. Qualora non sia così, controllare gli ugelli e l'impostazione dell'aria primaria.

Adattamento ad un altro tipo di gas/impostazioni

- L'apparecchiatura è predisposta ed approvata per il funzionamento con il tipo di gas menzionato nella targhetta nominale (gas naturale).
- In caso di necessità, l'apparecchiatura potrà essere adattata ad un altro tipo di gas. A tal fine saranno richiesti ugelli ed impostazioni particolari. L'ambito della fornitura comprende gli ugelli per l'adattamento al gas liquido.
- L'adattamento a tipi di gas diversi da quello principale potrà essere effettuato soltanto da un installatore esperto.

a) Sostituzione dell'ugello del fornello principale

- Rimuovere tutte le manopole di riduzione e staccare il pannello di comando dall'apparecchiatura, in modo tale da garantire l'accesso ai supporti degli ugelli.
- Svitare la vite di fissaggio del supporto dell'ugello.
- Sostituire l'ugello rimosso con l'ugello previsto per un dato tipo di gas (i dati relativi agli ugelli sono disponibili nella **tabella 2 "Proprietà dei fornelli e degli ugelli"**, pagina 122). Avvitare l'ugello.
- In conformità con le indicazioni di cui sopra, adattare tutti i fornelli.

b) Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota

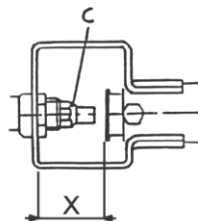
L'accesso alla fiamma pilota sarà possibile solo dopo la rimozione del pannello di comando. Rimuovere il dado di chiusura della fiamma pilota ed applicare o impostare un ugello adatto al tipo di gas utilizzato.

c) Regolazione dell'aria primaria (ill. 2)

Se l'aria primaria sarà stata impostata correttamente, la fiamma sarà stabile. Pertanto, non vi potranno essere interruzioni a fornello freddo o ritorni di fiamma a fornello caldo.

Lo spazio previsto ("X") per l'impostazione dell'aria primaria è fornito nell'**ill. 2** e nella **tabella 2**.

Una volta sostituiti gli ugelli, verificare l'impostazione dell'aria primaria per tutti i fornelli.



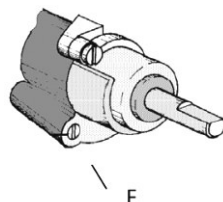
ill. 2

d) Regolazione della fiamma pilota

Impostare il fornello della fiamma pilota e verificare che la combustione sia corretta e comprende la termocoppia. In caso contrario, controllare che siano stati montati gli ugelli corretti (**tabella 2, pagina 122**).

e) Regolazione della riduzione della fiamma (ill. 3)

- Dopo l'adattamento ad un altro tipo di gas, sarà necessario modificare le impostazioni relative alla fiamma bassa per i vari fornelli.
- La regolazione dovrà essere effettuata nel modo seguente:
 - accendere il fornello,
 - ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario, verso la fiamma minima (simbolo con la fiamma più piccola)
 - rimuovere la manopola di regolazione dall'albero della valvola.
- In caso di passaggio dal **gas liquido al gas naturale**, la vite per la regolazione **F (ill. 3)** dovrà essere ruotata in senso antiorario con un piccolo cacciavite, fino all'ottenimento della potenza di fiamma richiesta.
- In caso di passaggio **dal gas naturale al gas liquido**, la vite per la regolazione **F (ill. 3)** dovrà essere ruotata in senso orario con un piccolo cacciavite, fino all'ottenimento della potenza di fiamma richiesta.
- Fatto ciò, applicare la manopola di regolazione e ruotarla rapidamente dalla posizione massima alla posizione minima, verificando la fiamma per accertarsi che la regolazione sia sufficiente e che la fiamma permetta di tenere scaldata la termocoppia. Qualora non sia così, correggere l'impostazione della fiamma bassa.
- Dopo la modifica degli ugelli o la regolazione, accertarsi sempre che la fiamma abbia un colore bluastrò. La sua combustione dovrà essere regolare e la fiamma non dovrà separarsi dal fornello. Inoltre, in caso di passaggio dalla fiamma alta a quella bassa, non dovrà verificarsi il ritorno di fiamma.



ill. 3



PRUDENZA!

- Dopo l'adattamento ad un altro tipo di gas, controllare la tenuta mediante un apposito spray o una soluzione di acqua e sapone (**non usare mai fiamme libere**).
- Dopo tutte le operazioni di modifica o regolazione effettuate sull'apparecchiatura, rimontare correttamente tutti i pezzi precedentemente smontati, in modo tale che l'apparecchiatura sia nuovamente pronta per il funzionamento.
- Al termine della procedura di adattamento, rimuovere il vecchio adesivo con i valori di regolazione e sostituirlo con un adesivo nuovo, corrispondente al nuovo tipo di gas.

5.2 Indicazioni per l'utente



PRUDENZA!

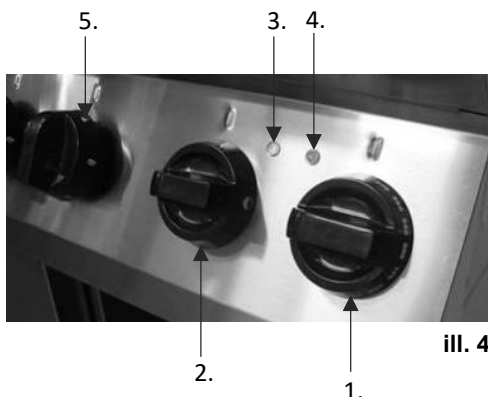
Le presenti istruzioni per l'uso dovranno essere lette attentamente, poiché contengono importanti indicazioni relative alla sicurezza ed all'uso dell'apparecchiatura. Le istruzioni per l'uso dovranno essere conservate per futura riferimento.

L'installazione errata, gli errori commessi nell'uso, nella manutenzione, nella pulizia, nonché eventuali modifiche e cambiamenti potranno provocare problemi di funzionamento, danni e lesioni.

5.2.1 Primo avviamento

- Accertarsi che all'interno del forno elettrico e sulla superficie del piano di cottura non vi siano oggetti (attrezzature, pellicole per imballaggio, istruzioni).
- Prima dell'avviamento, rimuovere con cautela la pellicola di protezione dall'apparecchiatura e, utilizzando acqua tiepida e sapone o un solvente adeguato, eliminare tutti i resti di colla.
- Prima dell'avviamento, controllare la correttezza dell'installazione, la stabilità ed il livellamento dell'apparecchiatura, nonché la corretta realizzazione dell'allacciamento elettrico e del gas.
- Non otturare le fessure di ventilazione.
- Gli elementi dell'apparecchiatura che saranno stati smontati durante l'installazione e la realizzazione degli allacciamenti dovranno essere rimontati.
- Prima di attivarla, pulire l'apparecchiatura in conformità con le indicazioni contenute al punto 6 **"Pulizia e manutenzione"**.

5.2.2 Elementi di comando



1. Manopola del regolatore della temperatura del forno
2. Manopola per la selezione delle funzioni del forno
3. Spia dell'alimentazione (verde)
4. Spia di funzionamento (arancione)
5. Manopola del regolatore del fornello (4 o 6)

5.2.3 Piano di cottura a gas

Accensione dei fornelli

- Accertarsi che tutte le manopole siano in posizione **OFF** .
- Aprire la valvola del gas nella parte anteriore dell'apparecchiatura.
- Per accendere il fornello, premere la manopola adeguata e ruotarla in senso antiorario, sino a raggiungere la posizione con il simbolo della fiamma pilota .
- Tenere premuta la manopola per 3-4 secondi ed accendere con l'accendifiamma.



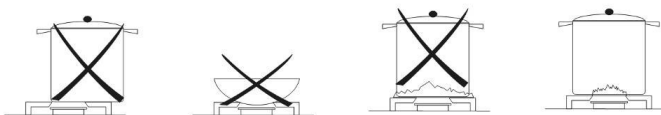
III. 5

- Tenere premuta la manopola per qualche secondo, in modo tale che la fiamma acquisisca continuità.
- A seconda della necessità, impostare l'altezza della fiamma ruotando la manopola verso la fiamma alta  o la fiamma bassa . La manopola dovrà trovarsi sempre tra le due posizioni estreme, e non tra la fiamma alta  e la posizione **OFF** .
- In caso di spegnimento casuale della fiamma (ad es. : corrente, versamento di liquido ecc.) la valvola di sicurezza bloccherà l'afflusso del gas.
- Per spegnere il bruciatore, la manopola dovrà essere ruotata in **posizione OFF** .
- Al termine della giornata di lavoro, chiudere la valvola di intercettazione del gas.

Indicazioni e consigli

- Evitare che la fiamma esca al di fuori della sagoma del tegame (padella).
- Quando la pietanza inizierà a bollire, ridurre l'altezza della fiamma al livello minimo, onde evitare che la fiamma sia spenta dagli schizzi di liquido.
- Durante la cottura di grassi ed oli, non lasciare l'apparecchiatura senza supervisione. Questi prodotti, infatti, se surriscaldati, si possono infiammare. **Rischio di incendio!**

- Per cucinare, utilizzare solo stoviglie con fondo piatto.



ill. 6

- Le stoviglie dovranno essere posizionate sulla griglia, in modo tale che la fiamma si trovi al centro.



PRUDENZA!

In caso di pause prolungate nell'utilizzo o di danneggiamento dell'apparecchiatura, chiudere la valvola principale del gas situata all'esterno della stessa.

Inoltre, sarà necessario effettuare controlli regolari dell'apparecchiatura (almeno una volta all'anno), da affidare a personale specializzato.

5.2.4 Forno elettrico

- Prima di accendere il forno, accertarsi che al suo interno siano presenti soltanto gli oggetti previsti per un dato processo di cottura (solitamente è sufficiente la griglia-ripiano, che una volta scaldata andrà a sostenere le stoviglie con le pietanze).
- Prima del primo utilizzo del forno, riscaldarlo senza pietanze fino alla temperatura massima per un periodo di 45 minuti. L'evaporazione delle sostanze usate per la protezione del forno potrà sprigionare un odore sgradevole. Si tratta di un fenomeno transitorio che non si ripeterà. A riscaldamento terminato, aerare il locale, tenendo aperto lo sportello del forno.
- Prima di inserire le pietanze, riscaldare il forno fino alla temperatura richiesta.
- Per raggiungere l'effetto ottimale di cottura, sarà necessario selezionare - per ogni pietanza - la **temperatura** e la **funzione** del forno più adatta.

Regolazione della temperatura

- Servendosi del regolatore di temperatura, impostare la temperatura per un dato tipo di pietanza (intervallo compreso tra 50 °C e 300 °C).
- La spia rossa di funzionamento si accenderà durante il riscaldamento dell'apparecchiatura. Al raggiungimento della temperatura richiesta, si spegnerà.
- Ora potremo inserire le pietanze all'interno del forno.
- Quando la temperatura all'interno del forno calerà, la spia di funzionamento si riaccenderà, e l'apparecchiatura tornerà alla temperatura impostata.



ill. 7

Funzioni

- A seconda del metodo di preparazione di una data pietanza, sarà necessario selezionare le funzioni del forno impostando la manopola di scelta nella posizione adeguata e ruotandola in senso orario.

Sarà possibile selezionare le seguenti opzioni:



posizione OFF



riscaldamento dal basso



riscaldamento dall'alto



riscaldamento dall'alto e dal basso



ill. 8



PRUDENZA!

Al termine dell'utilizzo del forno, ruotare la manopola di selezione delle funzioni in posizione OFF.

Livelli

- Nel forno sono disponibili **3 livelli**:
1 inferiore, 1 centrale, 1 superiore
- Il livello centrale è adatto alla maggior parte delle operazioni, poiché la garantisce una stabilizzazione ideale della temperatura impostata con l'apposita manopola.



ill. 8

Indicazioni e consigli

- A seconda della dimensione delle porzioni e dell'uso di stoviglie in materiali e con spessori diversi (terracotta, vetro, alluminio, acciaio), i tempi di cottura previsti dalle ricette potranno variare.
- Nel caso di pietanze delicate e piatti preparati con emulsionanti, sarà necessario evitare di aprire lo sportello del forno, in modo tale da non variare la temperatura interna.
- Per risparmiare energia in caso di cotture lunghe, il forno potrà essere spento qualche minuto prima rispetto a quanto indicato nella ricetta. Finché lo sportello non sarà aperto, potremo sfruttare il calore residuo.

6. Pulizia e manutenzione



AVVERTIMENTO!

Prima di procedere con le operazioni di pulizia, impostare le manopole di regolazione del gas in posizione “OFF” e chiudere la valvola centrale del gas.

Scollegare l'apparecchiatura con forno elettrico dall'alimentazione elettrica (togliere la spina dalla presa!).

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.

Non lavare mai l'apparecchiatura con getti d'acqua.

Fare attenzione affinché l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.

Pulizia

- Per garantire un funzionamento conforme, nonché l'igiene e l'efficienza desiderate, l'apparecchiatura dovrà essere pulita quotidianamente al termine dell'uso.
- Prima della pulizia, sarà necessario staccare l'apparecchiatura dalla corrente, chiudere la valvola del gas ed attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.

Piano di cottura a gas

- Rimuovere le griglie ed i cappucci dei fornelli a gas.
- Pulire il piano di cottura con un panno morbido o una spugna imbevuta d'acqua calda. In caso di necessità, usare un detergente neutro. Asciugare il piano di cottura.
- Lavare le griglie in ghisa ed i cappucci dei bruciatori con un panno morbido o una spugna, utilizzando un detergente neutro. Sciacquare accuratamente sotto acqua corrente ed asciugare.
- Dopo la pulizia dei cappucci dei fornelli e delle griglie in ghisa, riposizionare il tutto.

Forno elettrico

- L'interno del forno e le guide dei ripiani dovranno essere puliti con un panno morbido o una spugna con acqua calda ed un detergente destinato all'acciaio inox. Sciacquare accuratamente con acqua corrente, eliminando tutti i resti di detergente. Fatto ciò, asciugare l'interno del forno e le guide per i ripiani.
- Non utilizzare pagliette abrasive o altri prodotti che possano danneggiare le superfici del forno.

Involucro esterno dell'apparecchiatura

- Pulire quotidianamente l'involucro esterno e lo sportello del forno con acqua tiepida e sapone. Fatto ciò, sciacquare ed asciugare accuratamente.
- Per la pulizia delle superfici in acciaio inox (involucro esterno, piano di cottura e sportello del forno), utilizzare soltanto **prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inox**. L'utilizzo di prodotti non adeguati potrà comportare la corrosione dell'apparecchiatura. Attenersi alle indicazioni del fabbricante dei detergenti, riportate sulla confezione.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura, non utilizzare fibre di acciaio, spazzole in fil di ferro o raschietti in acciaio. Quest'operazione, infatti, potrà provocare il deposito di molecole di ferro che, una volta ossidate, potranno comportare la comparsa di macchie rugginose.
- **Non** usare prodotti contenenti cloro (sbiancanti, acido cloridrico ecc.).
- Al termine della pulizia, asciugare e lucidare la superficie con un panno morbido e asciutto.

Manutenzione

- Ad intervalli regolari (almeno una volta all'anno), affidare il controllo dell'apparecchiatura ad un tecnico qualificato ed autorizzato. A tal fine, contattare un centro assistenza.
- Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione, staccare l'alimentazione elettrica, chiudere la valvola principale del gas ed attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.
- Prima di spostare l'apparecchiatura, scollegare correttamente l'allacciamento elettrico e l'allacciamento al gas. Prima di avviare l'apparecchiatura nella nuova posizione, accertarsi che tutti gli allacciamenti alla rete elettrica ed alla rete di distribuzione del gas siano realizzati in conformità con le norme vigenti presso il luogo di installazione.

7. Smaltimento

Vecchie apparecchiature



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Qualora dell'apparecchiatura non possa più essere utilizzato, ogni consumatore sarà tenuto a consegnarlo a un punto di raccolta autorizzato, senza mescolarlo con i rifiuti domestici.



INDICAZIONE

Le apparecchiature elettriche devono essere usate e smaltite correttamente per evitare effetti negativi sull'ambiente.

- Staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione e staccare il cavo di alimentazione.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120

Hotline tecnica - assistenza telefonica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com