
HS5G5CHW/IT

IT

Manuale d'uso

Piano di cottura a libera installazione

Sommario

Norme di sicurezza, 2

Descrizione dell'apparecchio, 6

Consigli per l'installazione, 7

Avvio e utilizzo, 9

Funzionamento Orologio/Contaminuti, 11

Manutenzione e cura, 13

Installazione, 15

NORME DI SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

⚠ Queste istruzioni sono valide se sull'apparecchio è riportato il simbolo del paese. Se il simbolo del paese non è presente sull'apparecchio occorre fare riferimento alle istruzioni tecniche, che contengono le istruzioni necessarie per la modifica dell'apparecchio secondo le condizioni d'uso del paese.

⚠ **ATTENZIONE:** l'uso di apparecchi di cottura a gas causa la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale di installazione. La cucina deve essere ben ventilata, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio: tenere aperti i canali di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (una cappa di estrazione meccanica). Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare o più efficace, ad esempio l'apertura di una finestra o, se possibile, l'attivazione a una maggiore velocità di un dispositivo di ventilazione meccanica.

⚠ La mancata osservanza delle informazioni contenute in questo manuale può causare rischi di incendio o esplosione, con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** in caso di rottura del vetro del piano di cottura: - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, - non toccare la superficie dell'apparecchio; - Non utilizzare l'apparecchio



Il coperchio di vetro può rompersi se viene riscaldato. Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche. Non chiudere il coperchio se i bruciatori sono accesi

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo esterno o un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio, per evitare il pericolo di incendi.

⚠ Utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella). Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura.

⚠ L'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare il piano: evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola

Non utilizzare: bisticchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta; dissipatori di rete metallica o di altro tipo; due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione della fiamma piccola.

in caso di installazione di una cappa sul piano di cottura, fare riferimento alle relative istruzioni per la distanza corretta.

I piedini protettivi di gomma posti sulle griglie possono costituire un rischio di soffocamento per i bambini più piccoli. Dopo avere rimosso le griglie, controllare che tutti i piedini siano montati correttamente.

COLLEGAMENTO DEL GAS

⚠ **AVVERTENZA:** Prima dell'installazione, controllare che le condizioni di distribuzione del locale (tipo e pressione del gas) siano compatibili con la configurazione dell'apparecchio.

⚠ Controllare che la pressione del gas di alimentazione sia in linea con i valori riportati nella Tabella 1 ("Specifiche di bruciatori e ugelli").

⚠ **AVVERTENZA:** le condizioni di configurazione dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta matricola).

⚠ **AVVERTENZA:** questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. L'installazione e l'allacciamento devono essere eseguiti in conformità alle norme vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti in materia di ventilazione.

⚠ Se l'apparecchio è collegato a un impianto a gas liquido, la vite di regolazione deve essere serrata con la massima forza possibile.

⚠ **IMPORTANTE:** se si utilizza una bombola di gas o è installato un serbatoio di gas, questi devono essere posizionati correttamente (orientamento verticale).

⚠ **AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

⚠ Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.

⚠ **Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio):** Il collegamento all'impianto del gas deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi forma di compressione o di trazione sull'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio si trova un raccordo a L regolabile, provvisto di una guarnizione di tenuta contro le perdite. La guarnizione deve essere riapplicata dopo ogni rotazione del raccordo (la guarnizione è in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato.

⚠ **Collegamento di un tubo in acciaio inox flessibile senza saldature a un attacco filettato:** Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato. Questi tubi devono essere installati in modo che la loro estensione completa non superi i 2000 mm di lunghezza. Una volta eseguito il collegamento, controllare che il tubo in metallo flessibile non entri a contatto con parti mobili e non sia compresso. Usare solo tubi e guarnizioni conformi alle norme nazionali vigenti.

⚠ **IMPORTANTE:** nel caso si utilizzi un tubo in acciaio inox, questo dovrà essere installato in modo da non entrare in contatto con parti mobili (es. cassette). Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

⚠ L'apparecchio deve essere collegato all'impianto del gas o a una bombola del gas in conformità alle norme nazionali vigenti. Prima di procedere al collegamento, verificare che l'apparecchio sia compatibile con il tipo di gas che si intende utilizzare. In caso contrario, seguire le istruzioni del paragrafo "Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas".

⚠ Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 1* alla posizione minima 2* per verificare la stabilità della fiamma.

⚠ L'allacciamento all'impianto del gas o alla bombola del gas può essere eseguito con un tubo di acciaio o di gomma flessibile, nel rispetto delle norme nazionali vigenti.

ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS

⚠ Per adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è stato prodotto (indicato sull'etichetta), seguire la procedura riportata dopo i disegni di installazione.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ I collegamenti di gas ed elettricità devono essere conformi alle norme locali.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ **AVVERTENZA:** la modifica dell'apparecchio e del metodo di installazione sono essenziali per il suo utilizzo sicuro e corretto in ogni paese

⚠ Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.

⚠ Il locale deve essere provvisto di un sistema di estrazione dell'aria in grado di espellere i fumi prodotti dalla combustione.

⚠ Il locale deve inoltre consentire un'adeguata circolazione dell'aria, in quanto l'aria è necessaria per la normale combustione. Il flusso d'aria non deve essere inferiore a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata.

⚠ Il sistema di circolazione può aspirare l'aria direttamente dall'esterno mediante una tubazione con sezione interna non inferiore a 100 cm²; l'apertura non deve essere soggetta a ostruzioni.

⚠ Il sistema può fornire l'aria necessaria per la combustione anche in modo indiretto, ad esempio da locali adiacenti provvisti di tubazioni di circolazione dell'aria del tipo sopra descritto. Tali locali, tuttavia, non devono essere spazi comuni,

camere da letto o stanze che possano presentare rischi d'incendio.

⚠ Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiati che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite. Le bombole di GPL, anche se solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il livello del suolo (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.

Se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio Assistenza, che in caso di rubinetto difettoso provvederà a sostituirlo.

Le aperture utilizzate per la ventilazione e la dispersione del calore non devono mai essere coperte.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.



Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.



AVVERTENZA: per impedire il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la catena di tenuta in dotazione. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ **IMPORTANTE:** Le informazioni sui consumi di corrente e tensione sono riportate sulla targhetta matricola.

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).


⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.


⚠ Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente. Non tirare il cavo di alimentazione.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.


⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal


produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.


 Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.


 **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.


PULIZIA E MANUTENZIONE


 **ATTENZIONE:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

 Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.


 Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

 Prima di eseguire qualsiasi operazione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Rischio di ustioni.


 **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

 Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 60350-1.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 60350-2.

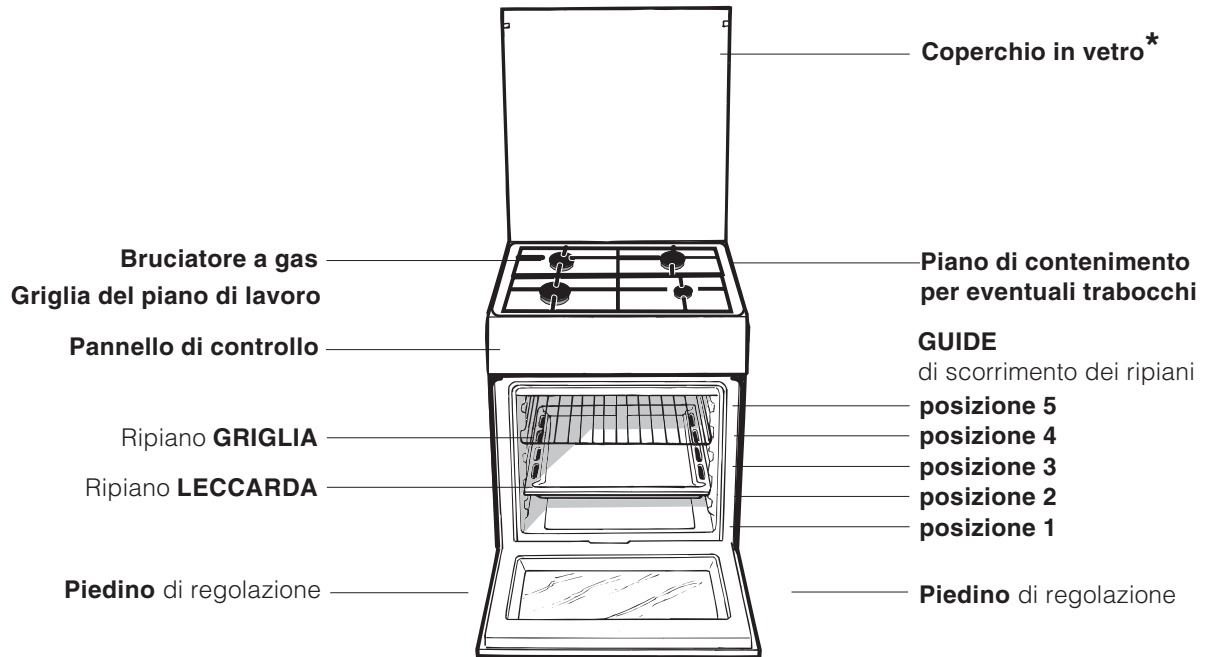
Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 30-2-1



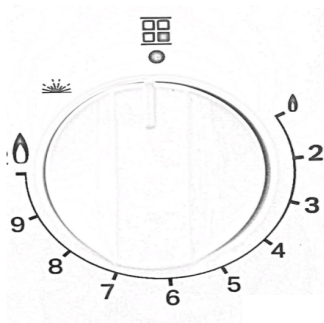
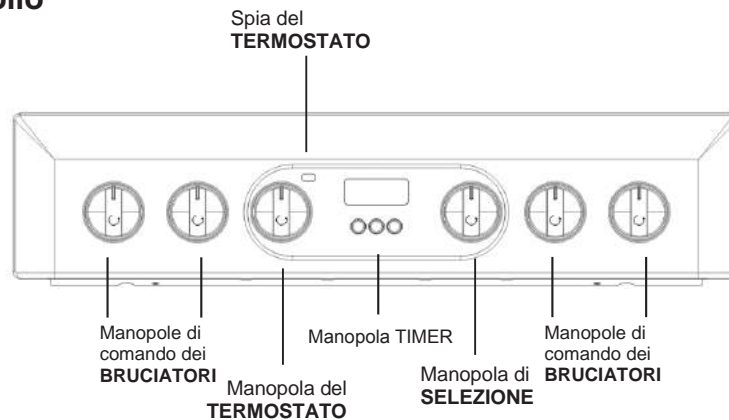
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo



0	Ideale per addensare le salse.
2	Ideale per le cotture delicate (es.: riso, salse, arrostiti, pesce) con liquidi (acqua, vino, brodo, latte).
3	Ideale per gli stufati, le cotture lunghe e per addensare o mantecare la pasta.
4	Ideale per soffriggere e mantenere un bollore vivace.
5	Per la cottura a fiamma vivace (scaloppe, filetti di pesce, uova fritte).
6	Ideale per dorare (arrostiti, bistecche).
7	Ideale per friggere prodotti surgelati e portare a ebollizione rapidamente i liquidi
8	Ideale per grigliare e rosolare.
9	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura degli alimenti fino all'ebollizione (per l'acqua) o per riscaldare velocemente i liquidi di cottura.
0	Booster

* Presente solo su alcuni modelli.

Consigli per l'installazione

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

IT

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

Verificare che il tubo e le guarnizioni rispondano alle norme nazionali in vigore.

Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta

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

Adattamento a diversi tipi di gas

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

Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

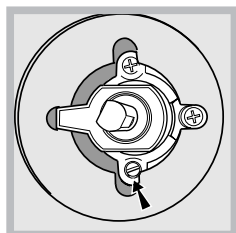
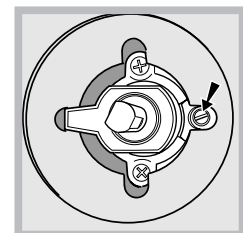
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella *Caratteristiche bruciatori e ugelli*);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le

operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

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



3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

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

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

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

Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.



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

IT

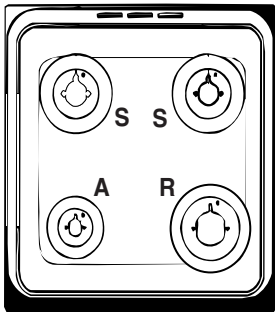
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido				Gas Naturale	
		Nominale	Ridotto	By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h *** **		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20	
	Minima (mbar)					20	25	17	
	Massima (mbar)					35	45	25	

* A 15°C 1013 mbar-gas secco
 ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
 *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Gli ugelli per metano sono disponibili su richiesta ma non in accessorio.



HS5G5CHW/IT

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	340x410x424 cm
Volume	lt. 60
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 18
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale - funzione di riscaldamento:

Avvio e utilizzo

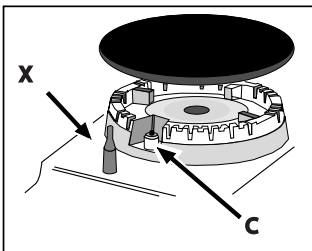
Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.

Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima **▲**.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo **▲**, sul massimo **▲** o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (vedi figura) (C) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul

simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma (X), tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 3-7 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

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

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

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14

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

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

Uso del forno

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

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

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (vedi *Tabella cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

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

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


Spia TERMOSTATO

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

* Presente solo su alcuni modelli.

Luce del forno

Si accende ruotando la manopola PROGRAMMI in qualsiasi posizione diversa da "0" e resta accesa

finché il forno è in funzione. Selezionando  con la manopola, la luce si accende senza attivare alcun elemento riscaldante.

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne per il programma GRILL, per il quale si consiglia di impostare solo su MAX.



Programma SCONGELAMENTO

Posizione manopola termostato :qualunque
La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "ventilato" impostando una temperatura di 80° - 100°C.



Programma FORNO TRADIZIONALE

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



Programma GRILL VENTILATO

Posizione manopola termostato: Tra 50°C e 200°C.
Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale e si mette in funzione la ventola.
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costolette di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...
Fra i pesci il forno gratinante è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...

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

! Nelle cotture FORNO SOPRA e GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.



Modalità PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno. Attendere il termine del preriscaldamento prima di introdurre gli alimenti nel forno, quindi selezionare la funzione di cottura preferita.



Modalità ECO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.



Programma "IL VENTILATO"

- Posizione manopola: a scelta fra 50°C e Max
Nel forno ventilato, a circolazione forzata d'aria calda, il calore ruota attorno al cibo mosso continuamente da una turbina posta sul fondo del forno. E' l'aria che cuoce e rosola così il cibo in modo uniforme e in tutti i punti. E dato che nel forno ventilato il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare due ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani". Alcuni consigli sui cibi più indicati da cucinare nel ventilato: ottimi risultati si ottengono con i primi piatti che necessitano di gratinatura e cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticciati, risotti soffiati, vol au vent etc...

Per le carni notevoli vantaggi si ottengono per la cottura degli arrostiti in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo così le carni più morbide e riducono notevolmente il calo di peso. Il ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali cavoloverza, rape rosse, carote, zucchine, melanzane, peperoni.

Desserts: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate come pan di Spagna, brioches, croissants. La funzione ventilato può anche essere usata per scongelare carne bianca o rossa, pesce, pane, impostando una temperatura di 80°-100°C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 50°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

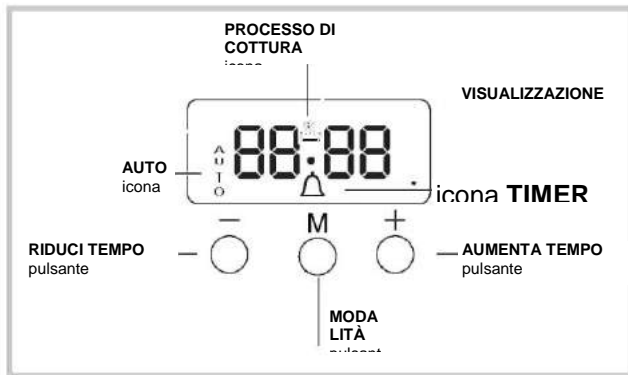


Programma GRILL

Posizione manopola termostato: Max.
Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...
Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

Funzionamento Orologio / Contaminuti

IT



Impostazione dell'orologio

L'orologio può essere impostato quando il forno è spento o quando viene acceso, a condizione che il tempo di fine di un ciclo di cottura non sia stato precedentemente programmato. Dopo aver collegato il dispositivo alla presa di corrente,

o dopo un blackout, le cifre 00:00 sul DISPLAY iniziano a lampeggiare



1. Premere contemporaneamente i pulsanti "+" e "-"; i due punti fra le ore e i minuti lampeggiano.
2. Usare i pulsanti "+" e "-" per impostare la durata desiderata; premendo e tenendo premuto uno dei due pulsanti, si scorreranno le varie opzioni più rapidamente, semplificando e velocizzando così il processo di impostazione del valore.

Modificare la frequenza del cicalino

Quando si vede il testo "tonX" sarà possibile modificare la frequenza del cicalino toccando ripetutamente il tasto "-".

Avvio del contaminuti


Questa funzione non interrompe la cottura e non influisce sul corretto funzionamento del forno; viene semplicemente usata per attivare il cicalino quando è scaduto il tempo impostato.


1. Premere diverse volte il pulsante  fino a che l'icona  e le tre cifre sul display non iniziano a lampeggiare.
2. Usare i pulsanti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato; premendo e tenendo premuto uno dei due pulsanti, si scorreranno le varie opzioni più rapidamente, semplificando e velocizzando così il processo di impostazione del valore.
3. Attendere 5 secondi, se viene premuto il pulsante un'altra volta sul display compare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo il cicalino viene attivato.

Programmazione della cottura


Sarà necessario selezionare una modalità di cottura prima di eseguire la programmazione.

Programmazione della durata di cottura

1. Premere diverse volte il pulsante  fino a che

l'icona  e le cifre DUR sul DISPLAY non iniziano a lampeggiare

2. Usare i pulsanti "+" e "-" per impostare la durata desiderata; premendo e tenendo premuto uno dei due pulsanti, si scorreranno le varie opzioni più rapidamente, semplificando e velocizzando così il processo di impostazione del valore.

3. Attendere 5 secondi, quindi l'icona  sarà visibile sul display.

4. Quando il tempo impostato è scaduto e il forno interrompe la cottura si sentirà il suono di un cicalino. Premere qualsiasi pulsante per interrompere il cicalino.



- Ad esempio: sono le 9:00 a.m. ed è stato programmato un tempo di 1 ora e 15 minuti. Il programma si interromperà automaticamente alle ore 10:15 a.m.

Impostazione del tempo di fine per una modalità di cottura

1. Seguire i passaggi dall'1 al 3 per impostare la durata secondo quanto indicato sopra.

2. Quindi, premere il pulsante  fino a che il testo END sul display non inizia a lampeggiare

3. Usare i pulsanti "XX" e "XX" per regolare il tempo di fine cottura; premendo e tenendo premuto uno dei due pulsanti, si scorreranno le varie opzioni più rapidamente, semplificando e velocizzando così il processo di impostazione del valore.

4. Attendere 5 secondi o premere ancora il pulsante , quando il processo di cottura inizia, il simbolo  è visibile sul display.

5. Quando il tempo impostato è scaduto, il forno interrompe la cottura si sentirà il suono di un cicalino. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

La programmazione è stata effettuata quando l'icona è illuminata. 

- Ad esempio: Sono le ore 9:00 a.m. ed è stata programmata una durata di 1 ora. L'orario 12:30 è stato impostato come tempo di fine cottura. Il programma si avvierà automaticamente alle ore 11:30 a.m.

Annullamento di un programma

Per annullare un programma:


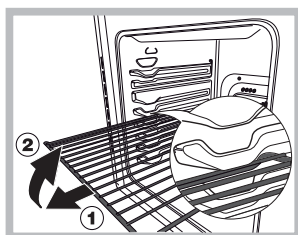
- premere il pulsante  fino a che l'icona corrispondente all'impostazione che si desidera cancellare e le cifre sul display non staranno lampeggiando. Premere il pulsante "-" fino a che sul display non compaiono le cifre 00:00.
- Premere e tenere premuti i pulsanti "+" e "-"; in questo modo verranno annullate tutte le impostazioni precedentemente selezionate, comprese le impostazioni del timer.

Tabella cottura in forno

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)	
Scongelamento	Tutti i cibi surgelati						
Statico	Anatra	1	3	15	200	65-75	
	Arrosti di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75	
	Arrosti di maiale	1	3	15	200	70-80	
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20	
	Crostate	1	3	15	180	30-35	
Ventilato	Pizza (su 2 ripiani)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagne	1	3	10	200	30-35	
	Agnello	1	2	10	180	50-60	
	Pollo arrosto + patate	1	2-4	10	180	60-75	
	Sgombro	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20	
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30	
Grill	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10	
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8	
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10	
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15	
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20	
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10	
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20	
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3	
	Con girarrosto						
	Vitello allo spiedo	1.0	-	5	Max	80-90	
	Pollo allo spiedo	1.5	-	5	Max	70-80	
	Agnello allo spiedo	1.0	-	5	Max	70-80	
Grill ventilato	Pollo alla griglia	1.5	3	5	200	55-60	
	Seppie	1.5	3	5	200	30-35	

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill o grill ventilato, la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.



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

Comparto inferiore

Il comparto situato sotto il forno può essere usato per riporre gli accessori del forno o le teglie a bordo alto! Le superfici interne del comparto (se presente) possono diventare molto calde. ! Non riporre materiali infiammabili nel comparto inferiore del forno.

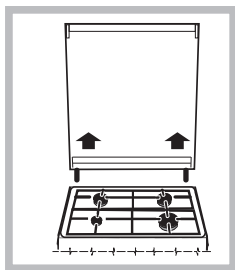
Manutenzione e cura

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Qualora si disponga di un contratto di fornitura elettrica a tempo, l'opzione "ritarda cottura" semplificherà il risparmio spostando il funzionamento nei periodi a tariffa ridotta.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

Escludere la corrente elettrica

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



Estrazione del coperchio

Il coperchio della cucina può essere rimosso per facilitarne la pulizia. Per rimuovere il coperchio, è necessario aprirlo completamente e tirare verso l'alto (vedi figura)

! Non chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.


Controllare le guarnizioni del forno

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

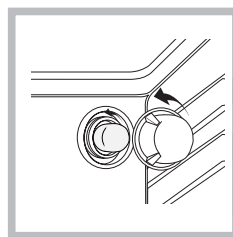
Manutenzione rubinetti gas

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

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

 La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere consultata e scaricata dal sito internet www.hotpoint.eu

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



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

3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

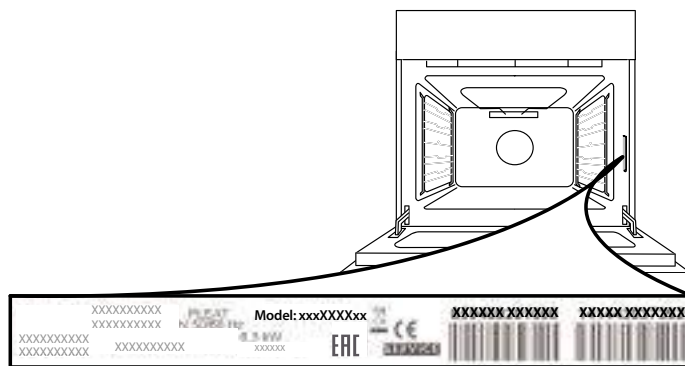
Comunicare:

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

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

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito e prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile quando la porta del forno è aperta sul bordo destro della cavità).
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.

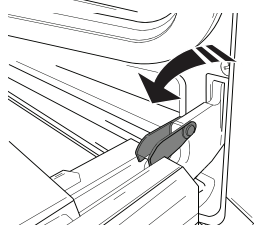


Note: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

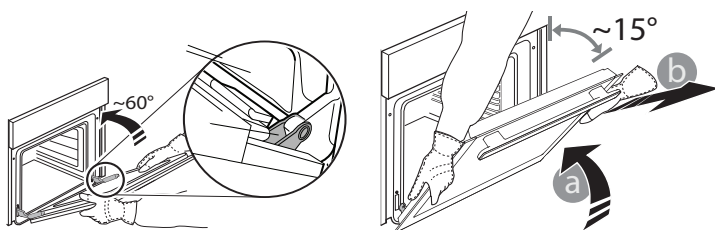
Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

Pulizia del forno assistita a vapore:

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

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

!Importante! Prima di avviare la pulizia a vapore:

-rimuovere eventuali residui di cibo e di grasso dal fondo del forno.

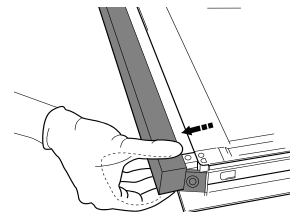
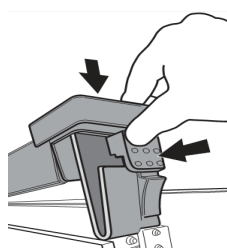
- rimuovere eventuali accessori (griglie e leccarde).

Effettuate le operazioni sopra consigliamo il seguente procedimento:

1.versare 300ml di acqua potabile nella leccarda del forno, posizionandola nel primo ripiano dal basso. Nei modelli in cui non fosse presente la leccarda, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia al primo

CLICK TO CLEAN - PULIRE I VETRI

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.




2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Quando viene rimontato il vetro interno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.

4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

2.selezionare la funzione del forno

 Programma **FONDO FORNO (FORNO SOTTO)**

ed impostare la temperatura a 90°C;

3.tenere acceso il forno per 35min;

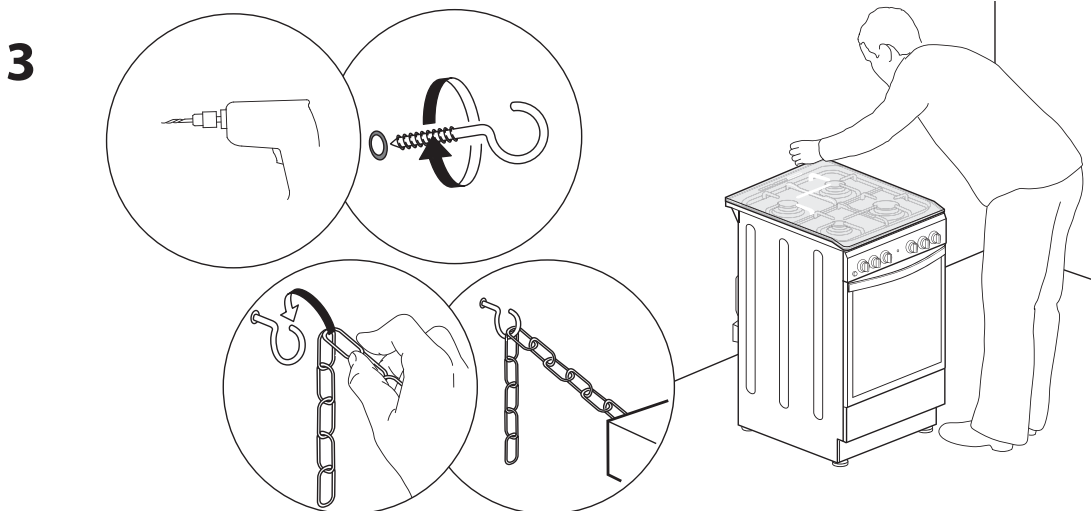
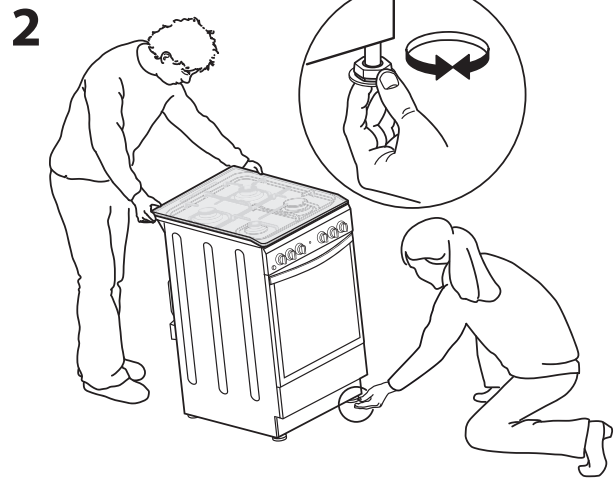
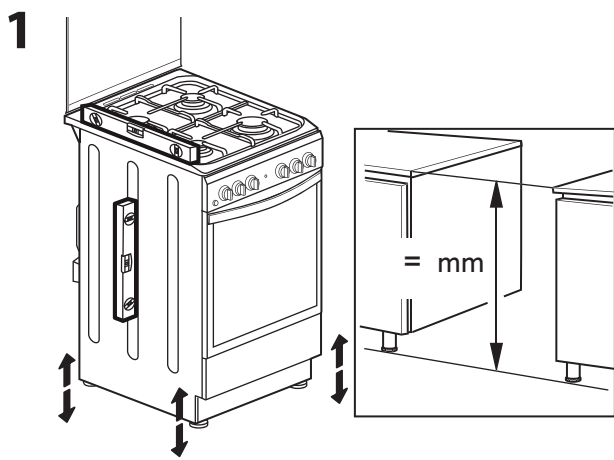
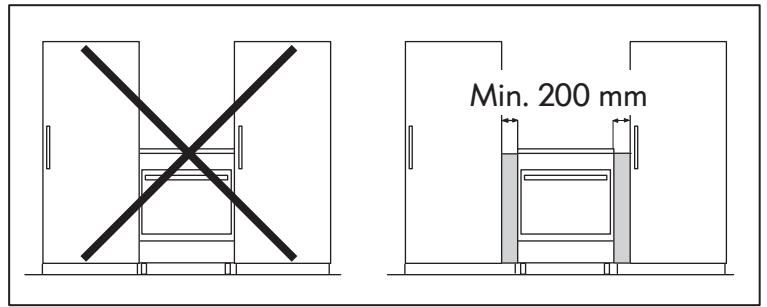
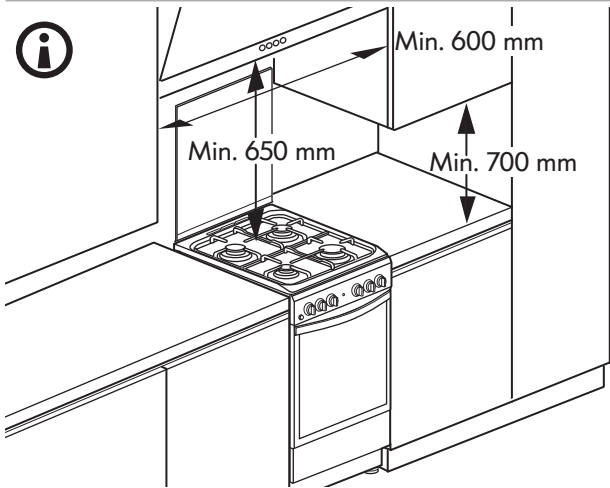
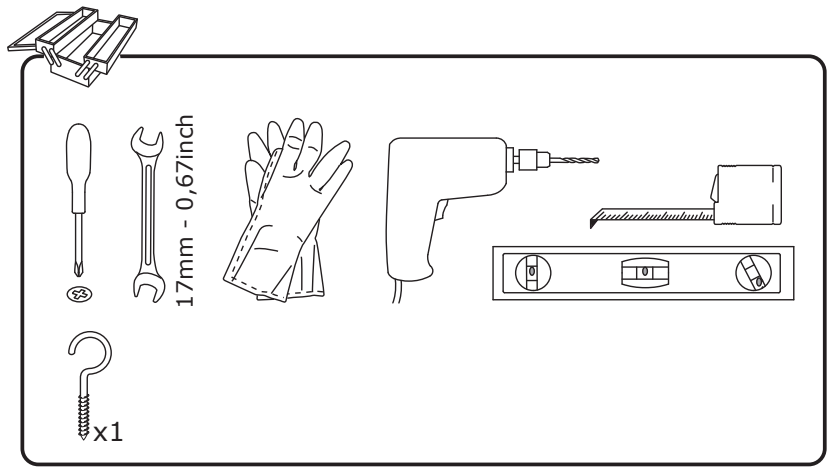
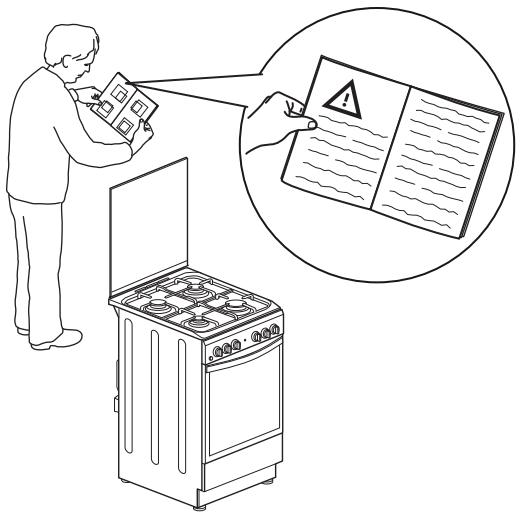
4.spegnere il forno;

5.una volta raffreddato il forno è possibile aprire la porta per ultimare la pulizia con acqua e un panno umido;

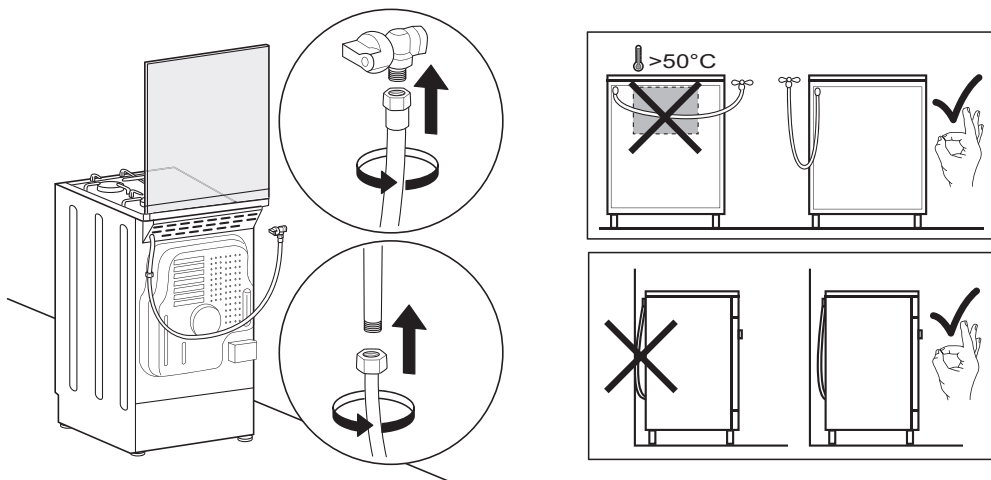
6.eliminare qualsiasi acqua residua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

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

! Eseguire le operazioni di pulizia solamente a forno freddo !



4



5

