

IS67G8CHX/E

PL *POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	3
Skrócona instrukcja obsługi	7
Instrukcje instalacji urządzenia	37

IT *ITALIANO*

Istruzioni per la sicurezza	20
Guida rapida	24
Istruzioni per l'installazione	37

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

⚠ Niniejsze instrukcje obowiązują wyłącznie, jeśli na urządzeniu występuje oznaczenie danego kraju. Jeżeli na urządzeniu nie ma tego symbolu, należy zapoznać się z instrukcją techniczną, która zawiera niezbędne wskazówki dotyczące dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

⚠ **OSTROŻNIE:** Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie wiąże się z wytwarzaniem w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy dopilnować, aby kuchnia była dobrze wentylowana, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Przedłużające się intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, np. zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe).

⚠ Nieprzestrzeganie zaleceń podanych w niniejszej instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, a w konsekwencji szkody materialne lub obrażenia ciała.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie - ryzyko pożaru. **NIGDY** nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ **OSTROŻNIE:** W przypadku stłuczenia szyby płyty grzejnej: - natychmiast wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania; - nie dotykać powierzchni urządzenia; - nie używać urządzenia



Szklana pokrywa może pęknąć, jeśli zostanie podgrzana.

Należy wyłączyć wszystkie palniki oraz płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie nakładać pokrywy, gdy palnik jest zapalony

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

Umieszczając w komorze ruszt piekarnika, należy

upewnić się, że element zatrzymujący skierowany jest ku górze i znajduje się w tylnej części komory.

Urządzenie nie może pracować dłużej niż 15 s. Jeżeli po 15 sekundach palnik nie zapali się, należy wyłączyć urządzenie oraz otworzyć drzwiczki przedziałowe i/ lub poczekać co najmniej minutę przed kolejną próbą zapalenia palnika.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączanego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

⚠ Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz specjalna tabela). Upewnić się, że garnki postawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztu może skutkować uszkodzeniem płyty kuchennej. Nie należy ustawiać rusztu do góry nogami lub przesuwając go po płycie kuchennej.

Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia.

Nie wolno używać: Żeliwnych blach, kamiennych płyt typu 'ollar stones', garnków i patelni z terakoty.

Dyfuzorów ciepła takich jak siatki metalowe lub innych. Dwa palniki jednocześnie dla jednego pojemnika (np. brytfanna do ryb).

Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.

W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.

Ochronne podkładki gumowe na rusztach stwarzają ryzyko zadławienia u małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, że wszystkie ochroniacze zostały prawidłowo założone.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

⚠ Podłączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.

⚠ Instalacja, w tym doprowadzenie wody (jeśli jest), połączenia elektryczne i naprawy muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dla zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania urządzenia we wszystkich pozostałych krajach, niezbędne jest przeprowadzenie modyfikacji urządzenia i sposobu jego instalacji.

⚠ Należy stosować reduktory ciśnienia odpowiednie do ciśnienia gazu podanego w instrukcji.

⚠ Pomieszczenie musi być wyposażone w system poboru powietrza, wydalający wszystkie możliwe spaliny.

⚠ Pomieszczenie musi także umożliwiać właściwą cyrkulację powietrza ponieważ powietrze jest niezbędne do normalnego przebiegu procesu spalania.

Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m³/godz. na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz, za pomocą przewodu o przekroju wewnętrznym o średnicy co najmniej 100 cm²; otwór nie może być podatny na zatary.

⚠ System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania w sposób pośredni, np. z przyległych pokoi wyposażonych w opisane wyżej przewody cyrkulacji powietrza.

Pokoje te nie mogą być jednak pokojami wspólnymi, sypialniami lub pokojami, w których występuje zagrożenie pożarowe.

⚠ Płynny gaz ziemny, jako cięższy od powietrza, opada na podłogę. Dlatego też pomieszczenia, w których znajdują się butle z gazem LPG, muszą być

wyposażone w wentylację, umożliwiającą migrację gazu w przypadku wystąpienia nieszczelności.

W konsekwencji butle z gazem LPG, zarówno częściowo, jak i całkowicie napełnione, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach lub miejscach magazynowania, które znajdują się pod poziomem gruntu (w piwnicach itd.). Zaleca się przechowywanie wyłącznie butli użytkowanych w danym pomieszczeniu, umieszczonych w taki sposób, by nie były narażone na kontakt z zewnętrznymi źródłami ciepła (piekarnikiem, kominkiem, piecem itp.), co mogłyby doprowadzić do podniesienia temperatury butli powyżej 50°C.

W przypadku trudności z przekręceniem pokręteł palnika należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym, który może wymienić kurek palnika, jeśli okaże się wadliwy.

Nigdy nie zakrywać otworów wymaganych do wentylacji i dyspersji ciepła.

⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

Podłączenie przy użyciu sztywnego przewodu (miedzianego lub stalowego).

Jeśli ciśnienie gazu różni się od zalecanego, we wlocie przewodu należy zamontować odpowiedni regulator ciśnienia, spełniający wymogi przepisów obowiązujących w danym kraju.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



OSTRZEŻENIE : Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować łańcuszek podtrzymujący. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

PODŁĄCZENIE GAZU

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (typ gazu i jego ciśnienie) i sposób konfiguracji urządzenia są kompatybilne.

⚠ Sprawdzić, czy ciśnienie zasilającego gazu jest zgodne z wartościami podanymi w Tabeli 1 („Specyfikacje palników i dysz”).

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Warunki konfiguracji tego urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Urządzenie to nie jest podłączone do wyciągu produktów spalania. Urządzenie musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy

zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do gazu płynnego, śruba regulacyjna powinna zostać dokręcona możliwie jak najmocniej.

⚠ **WAŻNE**: Po zainstalowaniu butli gazowej lub zbiornika gazu należy je prawidłowo osadzić (orientacja pionowa).

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

⚠ Do podłączenia gazowego należy używać wyłącznie elastycznego lub sztywnego węża metalowego.

⚠ Podłączenie za pomocą sztywnej rury (miedzianej lub stalowej) Podłączenie do instalacji gazowej należy wykonać w taki sposób, aby nie obciążać w żaden sposób urządzenia. Na przewodzie zasilającym urządzenia znajduje się ruchome złącze kolankowe (L-kształtne), wyposażone w uszczelkę zapobiegającą występowaniu wycieków. Po obróceniu złącza przewodu, uszczelkę należy zawsze wymieniać (uszczelka jest dostarczona wraz z urządzeniem). Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2.

⚠ Podłączenie giętkiego bezszwowego stalowego przewodu do gwintowanego przyłączenia. Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2. Przewody te muszą zostać zainstalowane w taki sposób, by przy pełnym rozwinięciu nie przekraczały 2000 mm długości. Po wykonaniu podłączeń należy upewnić się, że elastyczny przewód metalowy nie dotyka żadnych ruchomych części i że nie jest poddawany naciskowi. Należy używać wyłącznie przewodów i uszczelki, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ **WAŻNE**: W przypadku użycia węża ze stali nierdzewnej, należy go zainstalować w taki sposób, aby nie dotykał żadnej ruchomej części umeblowania (n.p. szafki). Musi on przechodzić przez obszar pozbawiony jakichkolwiek przeszkód oraz zostać umieszczony w miejscu, gdzie możliwa jest jego kontrola na całej długości.

⚠ Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania gazowego lub butli gazowej zgodnie z obowiązującym przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, że urządzenie jest zgodne z zasilaniem gazowym, z którego zamierza się korzystać. W przeciwnym razie, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

⚠ Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej należy sprawdzić podłączenie pod kątem wycieków przy użyciu wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokręta od pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

⚠ Połączenie z siecią gazową lub butlą gazową można wykonać za pomocą elastycznego przewodu gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

(Ta czynność musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika).

⚠ W celu dostosowania urządzenia do rodzaju gazu innego niż ten dla którego zostało wyprodukowane (zaznaczono na tabliczce znamionowej) należy postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi pod rysunkami dotyczącymi instalacji urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ **WAŻNE:** Informacje dotyczące poboru prądu i napięcia są umieszczone na tabliczce znamionowej.

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Podzespoły elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używać urządzenia, jeśli jest się mokrym lub boso.

Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ Jeśli konieczna jest wymiana kabla zasilającego, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania; nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parowego - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Aby nie dopuścić do uszkodzenia zapalnika elektrycznego, nie należy używać go, gdy palniki nie znajdują się w obudowach.


Przeprowadzając czyszczenie i konserwację urządzenia, należy używać rękawic ochronnych.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonane jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić czas gotowania.

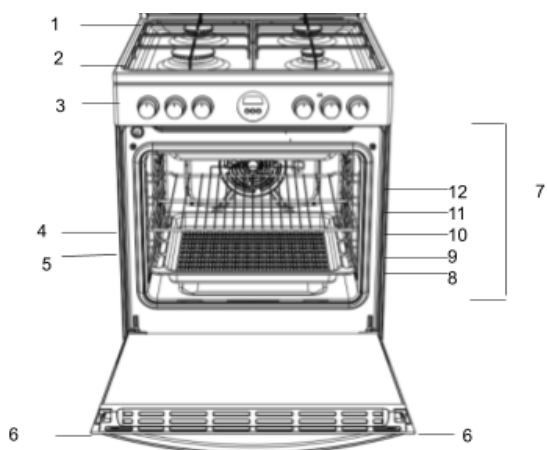
DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 30-2-1.

To urządzenie spełnia wymagania Ekoprojektu zgodnie z rozporządzeniem europejskim 66/2014 Rozporządzenie w sprawie etykietowania energetycznego 65/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

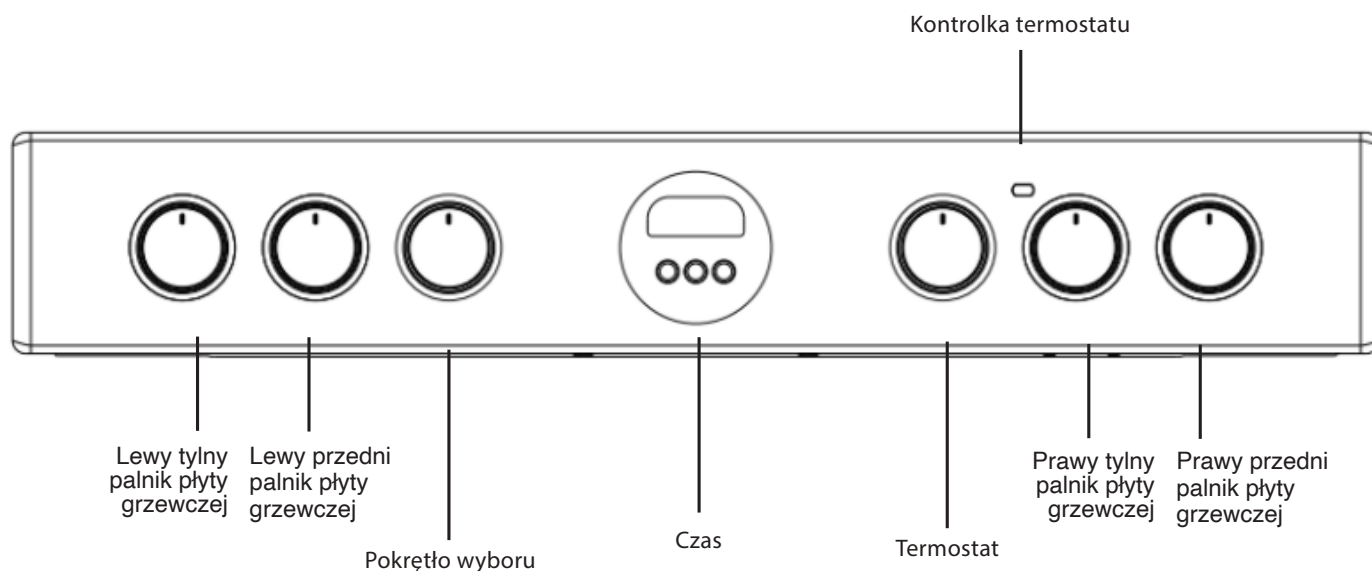


OPIS PRODUKTU



- 1. Palnik płyty grzewczej
- 2. Ruszt płyty grzewczej
- 3. Pulpit sterujący
- 4. Półka
- 5. Blacha do pieczenia
- 6. Drzwiczki
- 7. SZYNY PROWADZĄCE regałów przesuwnych
- 8. Pozycja 1
- 9. Pozycja 2
- 10. Pozycja 3
- 11. Pozycja 4
- 12. Pozycja 5

PANEL STERUJĄCY



INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone.

Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty.

Kuchenkę należy ustawiać bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie.

Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyniami kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

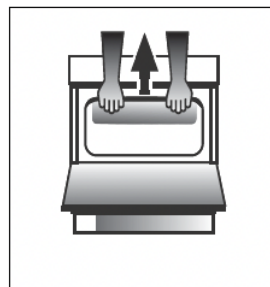
Nie wolno montować urządzenia na platformie.

Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Przylegające ściany boczne, które wystają ponad poziom płyty grzewczej, nie mogą znajdować się bliżej kuchenki niż 150 lub 65 mm i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na działanie. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 750 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który musi być przymocowany do haka, przymocowanego do ściany za urządzeniem.

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

Połączenie elektryczne

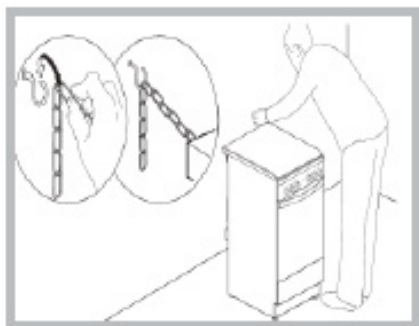
Napięcie i częstotliwość zasilania: 230–240 V AC 50/60 Hz.

! Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury o 50°C wyższej niż temperatura w pomieszczeniu. Przewód należy poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych. W razie potrzeby można użyć dłuższego przewodu, jednak należy upewnić się, że przewód dostarczony z urządzeniem został zastąpiony przewodem o tej samej specyfikacji, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Kuchenka musi być podłączona do sieci poprzez przełączane, dwubiegunowe gniazdo kuchenki, zabezpieczone odpowiednim bezpiecznikiem i charakteryzujące się określonymi parametrami prądu znamionowego. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego. Przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Przewód należy poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.

Łańcuszek zabezpieczający



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu się urządzenia, na przykład przez dziecko wspinające się na drzwiczki piekarnika, MUSI być zamontowany dostarczony łańcuszek bezpieczeństwa!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować za pomocą śruby (nie jest dostarczona wraz z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem. Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm. Upewnij się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany, jak pokazano na rysunku, tak aby po montażu był on napięty i równoległy do poziomu podłoża.

Podłączenie do instalacji gazowej

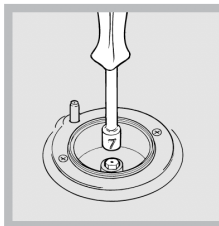
Kuchenka powinna być podłączona do sieci gazowej przez instalatora posiadającego uprawnienia do wykonywania instalacji gazowych. Podczas montażu tego produktu konieczne jest zamontowanie zatwierdzonego zaworu gazowego w celu odcięcia zasilania od urządzenia, co ułatwi późniejsze usuwanie lub serwisowanie. Podłączenie urządzenia do sieci gazowej lub gazu płynnego musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i dopiero po upewnieniu się, że urządzenie jest przystosowane do rodzaju gazu, który ma być używany. W przeciwnym razie, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”. W niektórych modelach dopływ gazu może być podłączony z lewej lub z prawej strony, w zależności od potrzeb; w celu zmiany połączenia należy odwrócić położenie uchwytu węża z położeniem nasadki i wymienić uszczelkę (dostarczona z urządzeniem). W przypadku podłączenia do gazu płynnego, do zbiornika, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami. Dopływ gazu musi być podłączony po lewej stronie urządzenia. Należy zwrócić uwagę, aby wąż nie

przechodził przez tył kuchenki, stykając się z gorącymi częściami.

Dostosowanie do różnych typów gazu

Możliwe jest przystosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu niż domyślny (jest to wskazane na tabliczce znamionowej na okładce).

Dostosowanie płyty grzewczej



Wymiana dysz palników płyty:

1. Zdjąć ruszt płyty grzewczej i zsunąć palniki z ich miejsc.
2. Odkręcić dysze za pomocą klucza nasadowego 7 mm (patrz rysunek) i wymienić je na dysze dostosowane do nowego rodzaju gazu (patrz tabela specyfikacji palników i dysz).

3. Wymienić wszystkie elementy, wykonując powyższe instrukcje w odwrotnej kolejności.

Regulacja minimalnego ustawienia palników płyty grzewczej:

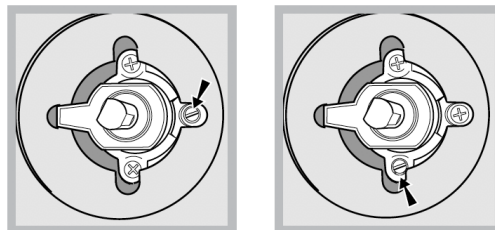
1. Obrócić kurek do pozycji minimalnej.
2. Zdjąć pokrętło i wyregulować śrubę regulacyjną, która znajduje się wewnątrz lub obok trzpienia kurka, aż płomień będzie mały, ale stały.

! Jeśli urządzenie jest podłączone do zasilania gazem płynnym, śruba obejściowa musi być ustawiona na minimum.

3. Podczas gdy palnik jest zapalony, szybko zmienić położenie pokrętła z minimum na maksimum i odwrotnie kilka razy, sprawdzając czy płomień nie zgasł.

Po zakończeniu regulacji, ponownie uszczelnić za pomocą wosku uszczelniającego lub równoważnego materiału.

Palniki płyty grzewczej nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.



Po dostosowaniu urządzenia do pracy z innym rodzajem gazu należy wymienić starą tabliczkę znamionową na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu (tabliczki te są dostępne w Autoryzowanych Centrach Pomocy Technicznej). Jeżeli ciśnienie używanego gazu jest inne (lub nieznacznie różni się) od zalecanego, na wężu wlotowym należy zamontować odpowiedni reduktor ciśnienia zgodnie z obowiązującymi normami EN 88-1 i EN 88-2 dotyczącymi "reduktorów do gazu przewodowego".

Tabela specyfikacji palników i dysz

Palnik	średnica (mm)	Moc cieplna (p.c.s*)		G20 (GZ50)		G2.350		G27		G30 (GBP)			
		nominalna	minimalna	dysza 1/100 (mm)	przepływ g/h	dysza 1/100 (mm)	przepływ g/h	dysza 1/100 (mm)	przepływ g/h	By-Pass 1/100 (mm)	Moc cieplna kW (p.c.s*)	dysza 1/100 (mm)	przepływ g/h
Szybki (R)	100	3.00	0.70	116	286	183	397	140 F3	348	41	0.75	80	218
Średniej predkości (średni) (S)	75	2.00	0.40	103	190	128Y	264	110 Y	232	30	0.42	65	145
Pomocny (mały) (A)	55	1.00	0.40	79	95	106	132	77 F1	116	30	0.45	47	73
Ciśnienie gazu	Minimalne (mbar)			16		10		16		29			
	Nominalne (mbar)			20		13		20		37			
	Maksymalne (mbar)			25		16		23		44			

* przy użyciu suchego gazu 15°C 1013 mbar

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg


Gaz ziemny G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³


**PIERWSZE UŻYCI
CODZIENNA EKSPLOATACJA**



Używanie płyty grzewczej

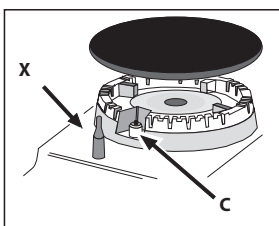
Zapalanie palników


Przy każdym pokrętle PALNIK znajduje się pełny pierścień pokazujący siłę płomienia dla danego palnika.
Aby zapalić jeden z palników na płycie grzewczej:

1. Nacisnąć pokrętło PALNIK i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby było skierowane na maksymalne ustawienie płomienia .

Dla modeli z przyciskiem elektronicznego zapalania , nacisnąć przycisk, a następnie obrócić pokrętło.

2. Ustawić intensywność płomienia na żądanym poziomie, obracając pokrętło PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Może to być ustawienie minimalne , ustawienie maksymalne  lub dowolne położenie między nimi. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w elektryczne urządzenie



zapalające* (C), nacisnąć przycisk zapłony oznaczony symbolem , następnie przytrzymać pokrętło PALNIKA wciśnięte i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w stronę ustawienia maksymalnego płomienia. Przytrzymać je do

rozpalenia się palnika.

Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętła. Jeśli tak się stanie, należy powtórzyć tę czynność, przytrzymując pokrętło naciśnięte przez dłuższy czas.

! Jeśli płomień zostanie przypadkowo zgaszony, należy wyłączyć palnik i odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w urządzenie zabezpieczające przed zanikiem płomienia (X)*, należy nacisnąć i przytrzymać pokrętło PALNIK przez około 2-3 sekundy, aby utrzymać płomień i włączyć urządzenie.

Aby wyłączyć palnik należy obrócić pokrętło aż do pozycji stop •. Regulacja płomienia w zależności od poziomu

intensywności płomienia palnika można regulować pokrętłem według 10 stopni mocy, od maksymalnej do minimalnej z 5 pozycjami pośrednimi:



kliknięcie będzie oznaczało zmianę z jednego poziomu na drugi podczas obracania pokrętła. System gwarantuje bardziej precyzyjną regulację, pozwala odtworzyć intensywność płomienia i łatwo określić preferowany poziom dla różnych zastosowań.

Praktyczne wskazówki dotyczące używania palników

Aby palniki pracowały w sposób jak najbardziej wydajny i aby zaoszczędzić na ilości zużywanego gazu, zaleca się używanie wyłącznie patelni z pokrywką. Powinny być one również dopasowane do wielkości palnika.

Palnik	Średnica naczyń (cm)
Triple Crown (TC) / Szybkie (R)	24 - 26
Pomocnicze (A)	10 - 14
Średnio szybkie (S)	16 - 20

Aby określić typ palnika, należy zapoznać się ze schematami zawartymi w "Specyfikacji palników i dysz".

POZIOM	METODA GOTOWANIA "sugerowane dla"
1 - 2 - 3	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztopiania czekolady w kąpeli wodnej, rozmrażania małych porcji, zagęszczania risotto, utrzymywanie w ciepłe małych porcji dopiero co przygotowanego produktu
4 - 5	Idealne do wolno gotujących się potraw (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem), oraz do zagęszczania dań z makaronu, delikatnego gotowania
6 - 7	Idealne do smażenia w małej ilości tłuszczu, duszenia warzyw, dłuższego gotowania, podgrzewania akcesoriów kuchennych, gotowania aż do zagęszczenia potrawy
8 - 9	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, grillowania mięs i ryb, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia
10	Idealne do szybkiego podgrzewania potraw lub do podgrzewania płynów (wody)

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

PRAKTYCZNE PORADY

JAK KORZYSTAĆ Z TABELI PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Funkcja „Piecz. konwekcyjne” umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie. Zamienić poziomy położenia półek po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby). Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

PIERWSZE UŻYCIĘ CODZIENNA EKSPLOATACJA

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy wygrzewać pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach i maksymalnej temperaturze przez co najmniej pół godziny. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem drzwiczek piekarnika należy się upewnić się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji ochronnych użytych podczas procesu produkcyjnego.

1. Wybrać żądany tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
2. Wybrać temperaturę zalecaną dla trybu pieczenia lub temperaturę żadaną przez użytkownika, obracając pokrętkę TERMOSTAT.

Listę opisującą tryby pieczenia i sugerowane temperatury pieczenia można znaleźć w odpowiedniej tabeli (*patrz Tabela porad dotyczących pieczenia w piekarniku*).

Podczas pieczenia zawsze można:

- Zmienić tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
- Zmienić temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT.
- Ustawić całkowity czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia (*patrz poniżej*).
- Zakończyć pieczenie, obracając POKRĘTŁO WYBORU na pozycję „0”.

! Nie umieszczaj żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, aby nie dopuścić do uszkodzenia powłoki emalii.

! Naczynia należy zawsze umieszczać na dostarczonych rusztach.

KONTROLKA TERMOSTATU

Gdy jest załączona, piekarnik wytwarza ciepło.

Wyłącza się, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie zadaną temperaturę. W tym momencie lampka naprzemiennie załącza się i gaśnie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje temperaturę na stałym poziomie.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

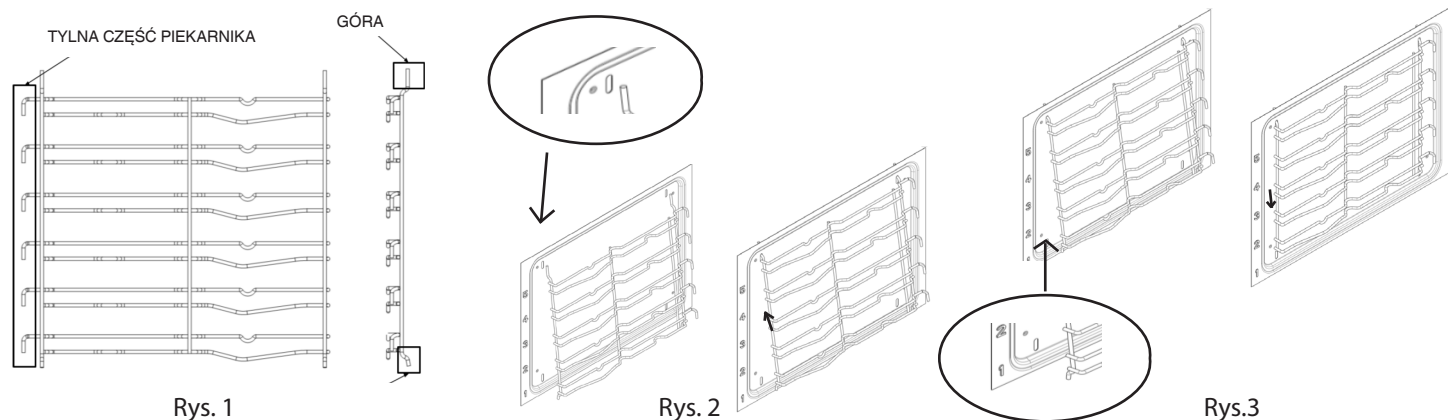
Załącza się w momencie przekręcenia POKRĘTŁA WYBORU na dowolną pozycję inną niż „0”. Pozostaje załączone przez cały czas pracy piekarnika. Po ustawieniu pokrętkę wyboru, oświetlenie załącza się bez aktywowania któregokolwiek elementu grzejnego.

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

	OŚWIETLENIE/SZYBKE NAGRZEWANIE Do włączania oświetlenia piekarnika. W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
	PIECZENIE TRADYCYJNE Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
	GRILL Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	TURBOGRILL Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	OGRZEWANIE DOLNE+WENTYLATOR Do zakończenia gotowania potraw o bardzo płynnej konsystencji i uzyskania chrupiących, złocistych spodów. Przydatny również do zagęszczania sosów. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	PIECZENIE KONWEKCYJNE Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.
	SPÓD Z funkcji można korzystać do końca pieczenia nadziewanych ciast oraz do większego zagęszczania zup. Włączyć tę funkcję na ostatnie 10–15 minut pieczenia.
	WYMUSZONY NADMUCH Do gotowania różnych potraw na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
	ROZMRAŻANIE Do przyspieszenia rozmrażania żywności.
	GOTOWANIE NA PARZE Korzystając z funkcji, można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

MONTAŻ RUSZTÓW BOCZNYCH



Twoja nowa kuchenka dostarczana jest z 2 chromowanymi wspornikami półek zapakowanymi w piekarniku wraz z półkami. Należy pamiętać, że górne pręty są dłuższe niż dolne, a zaczepy znajdują się z tyłu piekarnika. Patrz rys. 1.

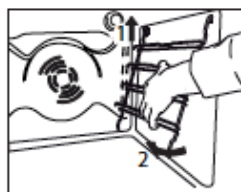
Górna część wspornika półki wchodzi w szczeliny w ścianie bocznej piekarnika, jak na Rys. 2.

Po zablokowaniu u góry, następnie wcisnąć dolne pręty w dolne szczeliny w bocznych ścianach piekarnika. Teraz należy pozwolić, aby wsporniki półek lekko się obniżyły i zatrzasnęły. Patrz rys. 3.

MONTAŻ WYSUWANYCH PÓŁEK (JEŻELI SĄ W WYPOSAŻENIU)

Częściowo lub całkowicie wysuwane półki ułatwiają obsługę rusztu i tacek

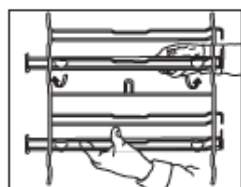
1. Wyjąć prowadnice boczne (Rys. 1)
2. Zdjąć plastikowe zabezpieczenie z wysuwanych półek (Rys. 2).
3. Zawiesić górną część szyny na prowadnicy bocznej. Upewnić się, że teleskopowe prowadnice wysuwają się swobodnie w kierunku przodu piekarnika. Następnie mocno dociskać dolną część wysuwanej półki do prowadnicy bocznej, aż znajdzie się w odpowiednim położeniu (Rys. 3).
4. Zamocować ponownie prowadnice boczne w piekarniku (Rys. 4).
5. Umieścić akcesoria na szynach (Rys. 5, 6).



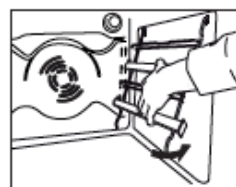
Rys. 1



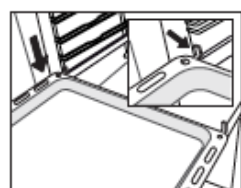
Rys. 2



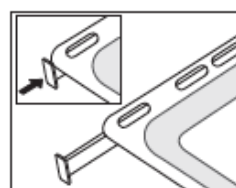
Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

AKCESORIA

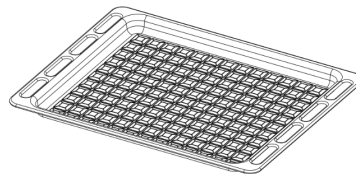
KRATKA



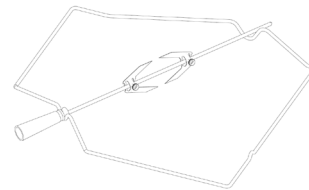
BLACHA GŁĘBOKA



BLACHA DO PIECZENIA



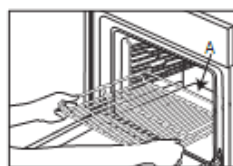
ROŻEN



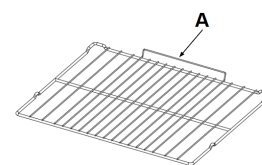
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A































































Rys. 1B

2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).



Rys. 2

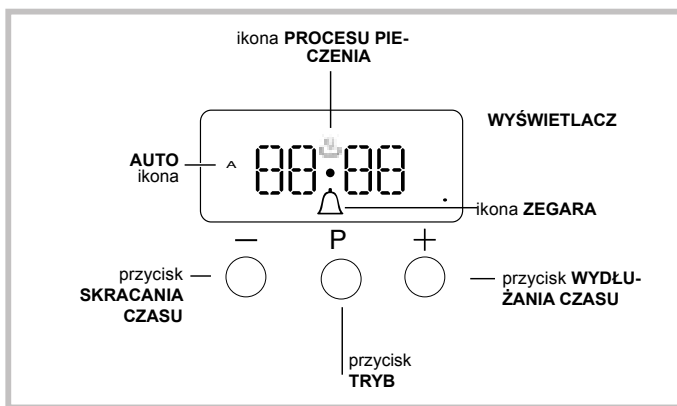
Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170	30 - 50	L-2  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	40 - 60	L-3  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	160	40 - 70	L-5 L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160-180	40-60	L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	30 - 60	L-5 L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20 - 50	L-4  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ptysie	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 200	20 - 50	L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-4  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-2  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezy	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 250	15-50	L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-4  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3  

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	TURBOGRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3
Zapiekane warzywa	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4
Tost	GRILL	5'	MAKS	1 - 2	L-5
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3
Pełne danie (Cook3): Tarta z owocami Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-6
					L-4
Pełne danie (Cook4): Tarta z owocami Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-2
					L-6
					L-4
					L-3
					L-1

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (g)	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (min)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	Para	100	170-180	30-60	L-2
Ciastka / Muffiny	Para	100	160-170	30-55	L-3
Focaccia	Para	150	200-220	20-40	L-3
Bułki	Para	100	210	25-40	L-3
Bochenek chleba	Para	150	170-180	70-100	L-3
Pieczeń wołowa	Para	200	200	35-60	L-3
Befsztyk 2 kg	Para	250	200	40-70	L-3
Udziec jagnięcy	Para	200	180-200	65-75	L-3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	Para	200	200	60-90	L-3
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	Para	200	200-220	50-70	L-3
Filety / kawałki ryb	Para	150	180	15-35	L-3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	Para	150	180-200	25-40	L-3
Pieczone ziemniaki	Para	200	200-220	50-70	L-3
Kurczak pieczony 1-1,3 kg	Para	250	200	50-80	L-3

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Błacha do pieczenia/ Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz/ błacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz / Błacha do pieczenia napełniona 200 ml wody



USTAWIANIE ZEGARA

Zegar można ustawić przy wyłączonym lub włączonym piekarniku, pod warunkiem, że nie został wcześniej zaprogramowany czas zakończenia cyklu pieczenia.

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po zaniku zasilania, cyfry 00:00 na WYŚWIETLACZU zaczną migać.



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”
Dwukropek rozdzielający godziny i minuty zacznie migać.
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

ZMIANA CZĘSTOTLIWOŚCI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, naciskając kilkakrotnie „-”.

USTAWIANIE MINUTNIKA


Ta funkcja nie przerywa gotowania i nie wpływa na działanie piekarnika; służy po prostu do załączenia sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Przy ponownym naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu pokaże się odliczany czas. Po jego upływie załączy się sygnał dźwiękowy.

PROGRAMOWANIE PIECZENIA


Przed zaprogramowaniem należy wybrać tryb pieczenia.



PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona **A** i cyfry DUR na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu widoczna będzie ikona **A**.
4. Po upływie ustawionego czasu i wyłączeniu piekarnika załączy się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Na przykład: jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę i 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o godzinie 10:15.


USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA TRYBU PIECZENIA

1. Wykonać kroki od 1 do 3, aby ustawić czas pieczenia zgodnie z powyższym opisem.
2. Następnie naciskać przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

4. Odczekać 5 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk . Po rozpoczęciu procesu pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
 5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się, a włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk. Podświetlona ikona **A** oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.
- Na przykład: Jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę. Jako godzinę zakończenia procesu ustawiono 12:30. Program włączy się automatycznie o godzinie 11:30.

ANULOWANIE PROGRAMU

Aby anulować program:

1. naciskać przycisk , aż ikona odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować i cyfry na wyświetlaczu zaczną migać. Naciskać przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
2. Nacisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-”; spowoduje to anulowanie wszystkich wcześniejszych ustawień, w tym ustawień zegara.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.

Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.
Odłączyć urządzenie od zasilania.

PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

Poszanowanie i ochrona środowiska

- Jeśli tylko jest to możliwe, należy unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapęłnić. Otwierać drzwiczki piekarnika jak najmniej, ponieważ przy każdym ich otwarciu traci się ciepło. Aby zaoszczędzić znaczną ilość energii, wystarczy wyłączyć piekarnik na 5 do 10 minut przed końcem planowanego czasu przygotowywania potraw i wykorzystać ciepło, które piekarnik nadal wytwarza.
 - Utrzymywać uszczelki w czystości i porządku, aby zapobiec stratom energii w drzwiach
 - Jeśli masz umowę na dostawę energii elektrycznej w taryfie czasowej, opcja „opóźnione gotowanie” ułatwi oszczędzanie pieniędzy, przenosząc operację do tańszych okresów.
 - Podstawa garnka lub patelni powinna pokrywać powierzchnię płyty grzewczej. Jeśli jest mniejsza, cenna energia zostanie zmarnowana, a garnki, z których wykipi, pozostawią trudne do usunięcia osady.
 - Jedzenie należy przyrządzać w zamkniętych garnkach lub patelniach z dobrze dopasowanymi pokrywkami i używać jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii
 - Należy używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem
- Jeśli przygotowujemy coś, co zajmuje dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.

Konserwacja kurków gazowych

Z czasem kurki mogą się zacinać lub być trudne do obrócenia. Jeśli to nastąpi, należy wymienić kurek.

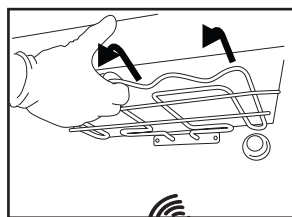
POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

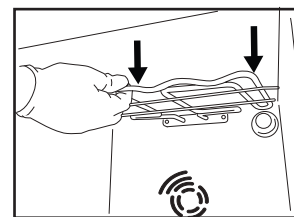
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Wyjąć boczne prowadnice półek.
2. Wyciągnąć nieco element grzewczy (Rys. 1) i obniżyć go (Rys. 2).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 1



Rys. 2

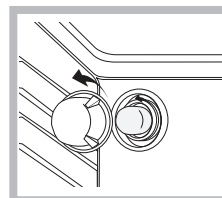
POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI



1. Odłączyć piekarnik od zasilania
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Zastosować żarówkę 40 W/230 V

typu G9

Żarówka stosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

- Nie dotykać żarówek gołymi rękami, ponieważ Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Ślady palców mogą je uszkodzić. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE PAROWE

Ten sposób czyszczenia zalecany jest szczególnie po przygotowaniu bardzo tłustych (pieczonych) mięs.

Ten proces czyszczenia ułatwia usuwanie zabrudzeń ze ścian piekarnika poprzez wytwarzanie pary, która powstaje we wnętrzu piekarnika, co ułatwia czyszczenie.

!

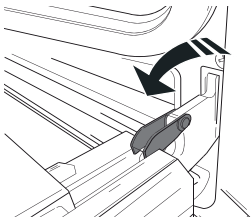
Ważne! Przed rozpoczęciem czyszczenia parowego:

- Usunąć wszelkie resztki jedzenia i tłuszcz z dna piekarnika.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (kratki i tace ociekowe). Postępować zgodnie z poniższą procedurą:
 1. Włączyć 3000 ml wody pitnej na blachę do pieczenia w piekarniku, umieszczając ją na dolnej półce. W modelach, w których nie ma tacy ociekowej, użyć blachy do pieczenia i umieścić ją na przewodnicy dolnej półki.
 2. Wybrać funkcję piekarnika DÓŁ ☹ i ustawić temperaturę 90°C;
 3. Trzymać blachę w piekarniku przez 35 min;
 4. Wyłączyć piekarnik;
 5. Po ostygnięciu piekarnika można otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną szmatką;
 6. Po zakończeniu czyszczenia należy usunąć resztki wody z piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia parowego, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw lub gdy tłuszcz jest trudny do usunięcia, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną, opisaną w poprzednim akapicie. Czyścić wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny!

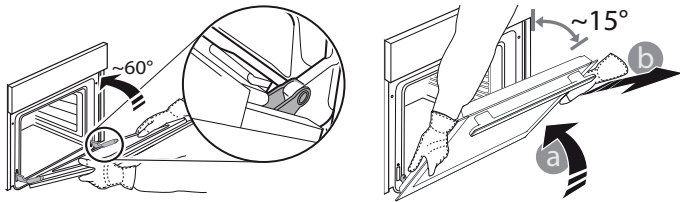
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

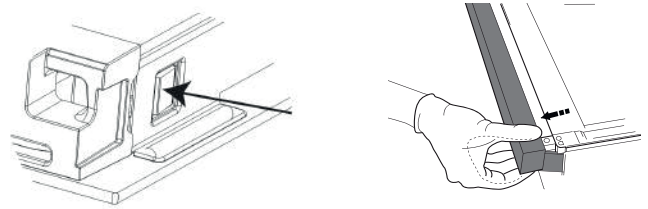
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisaną czynności.

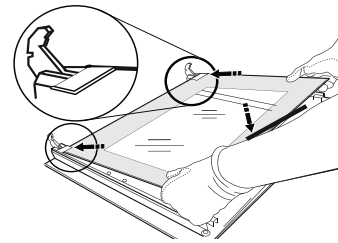
KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Co zrobić, gdy...

Możliwe przyczyny

Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.
Urządzenie odłączone od zasilania

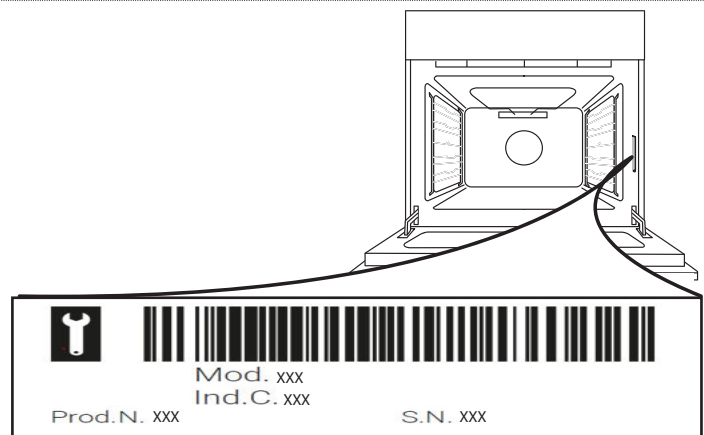
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.



Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy). Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

ISTRUZIONI PER LA 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:** Se la superficie del piano di 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 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 i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. 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. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione 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 dall'alimentazione; - 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 gli elementi riscaldanti. 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'uso. 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 la porta 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 sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla. Quando si posiziona la griglia all'interno, verificare che il fermo sia rivolto verso l'alto e sul retro della cavità.

Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non è ancora acceso, interrompere l'uso del dispositivo e aprire la porta del comparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare l'accensione.

USO CONSENTITO

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

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

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., 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 pericoli d'incendio.

⚠ 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.

INSTALLAZIONE

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

⚠ I collegamenti elettrici e del gas devono essere conformi alle norme locali.

⚠ Installazione, compresa la fornitura di acqua (se presente),

i collegamenti elettrici e le riparazioni devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di 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 più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi 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.

⚠ La stanza deve anche permettere un'adeguata circolazione dell'aria

poiché l'aria è necessaria affinché la combustione avvenga normalmente.

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.

Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio).

Se la pressione del gas di alimentazione è diversa dal valore consigliato, è necessario installare un regolatore di pressione idoneo sul tubo di mandata in conformità alle norme nazionali vigenti.

⚠ 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. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.

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 dell'impianto 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

(Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.)

⚠ 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.

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. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. 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

⚠ **AVVERTENZA:** 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 la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

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

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

⚠ **AVVERTENZA:** Spegnere 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.


Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio 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, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà a 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.

Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.

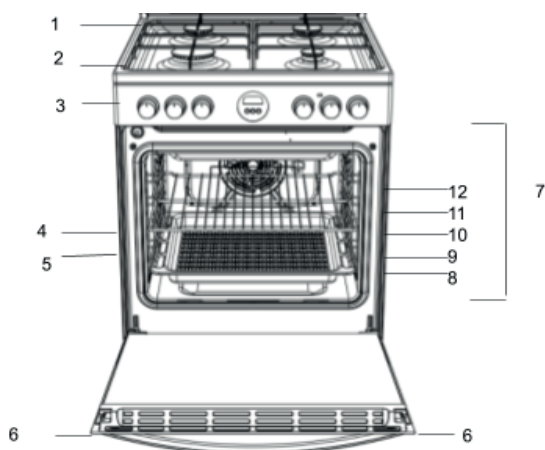
DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; e The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in conformità alla norma europea EN 30-2-1.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 Regolamento sull'etichettatura energetica 65/2014; Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350-1.



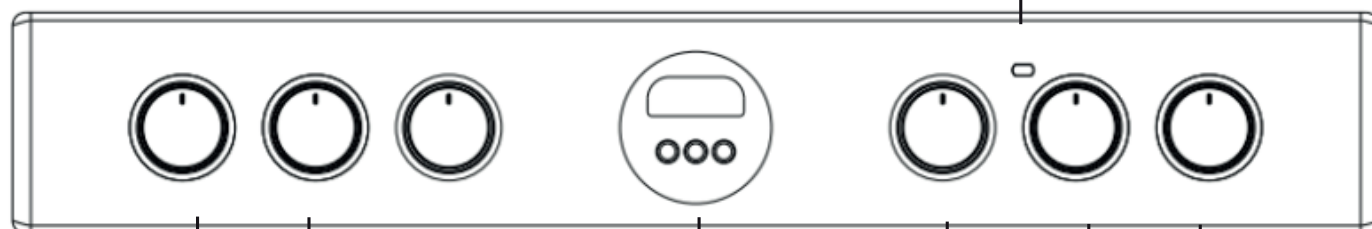
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Bruciatore del piano di cottura
2. Griglia del piano di cottura
3. Pannello Comandi
4. Griglia metallica
5. Teglia
6. Porta
7. BINARI DI GUIDA per rack scorrevoli
8. Posizione 1
9. Posizione 2
10. Posizione 3
11. Posizione 4
12. Posizione 5

PANNELLO COMANDI

Spia luminosa del termostato

Bruciatore
posteriore
sinistro del
piano di
cotturaBruciatore
del piano di
cottura
anteriore
sinistro

Selettore

Timer

Termostato

Bruciatore
posteriore
destro del
piano di
cotturaBruciatore
del piano di
cottura
anteriore
destro

INSTALLAZIONE

Prima di azionare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni. Contiene informazioni importanti riguardanti installazione e funzionamento sicuri dell'apparecchio.

Si prega di conservare le presenti istruzioni operative per poterle consultare in un secondo momento. Assicurarsi che le istruzioni vengano conservate con l'apparecchio nel caso in cui venga venduto, ceduto o spostato.

L'apparecchio deve essere installato da un professionista qualificato secondo le istruzioni fornite.

Prima di eseguire qualunque intervento di regolazione o manutenzione necessario, occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Il tecnico qualificato che eseguirà l'operazione dovrà aver letto le istruzioni seguenti per fare in modo che l'apparecchio venga installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnicamente corretta in conformità alle norme vigenti.

Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio a fianco di armadi la cui altezza non superi quella della superficie del piano di cottura. Questo fornello deve essere installato direttamente sul pavimento. Non installarlo su basi artificiali di nessun genere. Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia costituita da materiale non infiammabile, termoresistente (T 90°C).

Importante: Non installare l'apparecchio accanto a porte o ad altri mezzi di accesso per ridurre al minimo la probabilità che le persone che li utilizzano possano farli venire a contatto con le pentole posizionate sulla superficie del piano di cottura.

L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentirne l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una nicchia ad angolo. Può anche essere utilizzato in modo indipendente. Le pareti laterali adiacenti che sporgono sopra il livello del piano di cottura non devono essere più vicine al fornello di 150 mm o 65 mm e devono essere protette da materiale resistente al calore. Qualsiasi superficie sporgente o cappa non dovrebbe essere più vicina di 750 mm.

- Il fornello può essere installato in un locale cucina, una cucina/sala da pranzo o soggiorno, ma non in toilette o stanze da bagno.
- Installare le cappe conformemente ai requisiti di cui nel relativo manuale d'uso.
- La parete a contatto con il retro del fornello deve essere realizzata in un materiale ignifugo.
- Il fornello è dotato di una catena di sicurezza che deve essere attaccata a un gancio, fissata alla parete dietro l'apparecchio.

Prima di spostare il fornello, assicurarsi che sia freddo e spegnerne l'unità di comando. Per spostare il fornello, si consiglia di sollevarlo dalla parte anteriore come segue:

Spostamento del fornello

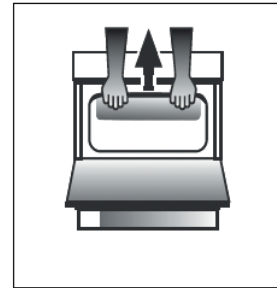


Fig. A

Aprire la porta della griglia quanto basta per consentire di afferrare comodamente il bordo frontale sulla parte bassa del tetto del forno, evitando qualsiasi elemento della griglia. (FIG.A)

Prestare massima attenzione durante lo spostamento del forno, perché è pesante. Fare in modo di non danneggiare il rivestimento del pavimento.

Collegamento elettrico

Tensione e frequenza di alimentazione: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

! Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori. In caso di necessità, è possibile utilizzare un cavo più lungo; tuttavia, occorre assicurarsi che il cavo fornito con l'apparecchio venga sostituito con uno di pari caratteristiche, in conformità alle norme e alle leggi vigenti.

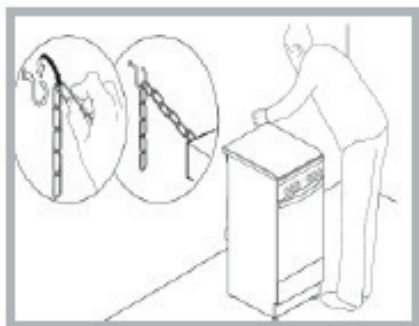
AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il fornello deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa di corrente commutata (bipolare) utilizzando un fusibile idoneo

avente una capacità adeguata a quella indicata sulla targhetta identificativa del fornello. Tutti i cavi elettrici che passano dall'unità del consumatore attraverso la presa a doppio polo commutata al fornello, devono essere di tipo e con la corrente nominale menzionati sopra.

il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori.

Catena di sicurezza



Al fine di evitare che l'apparecchio si ribalti accidentalmente, ad esempio nel caso in cui un bambino si arrampichi sulla porta del forno, È **INDISPENSABILE INSTALLARE** la catena di sicurezza fornita in dotazione!

Il fornello dispone di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro all'apparecchio alla stessa altezza alla quale la catena viene fissata all'apparecchio.

Scegliere la vite e il tassello in base al tipo di materiale della parete dell'apparecchio. Se la testa della vite ha un diametro inferiore a 9 mm, utilizzare una rondella. Per le pareti di cemento occorre una vite con diametro di almeno 8 mm e lunghezza di 60 mm.

Assicurarsi che la catena sia fissata al retro del fornello e alla parete, come mostrato in figura, in modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al suolo.

Collegamento da gas

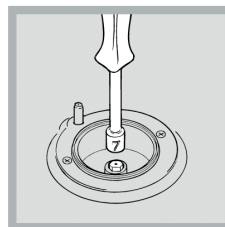
Il fornello deve essere collegato all'alimentazione del gas da un installatore registrato per la sicurezza del gas. Durante l'installazione di questo prodotto è essenziale montare un rubinetto del gas approvato in modo da isolare l'alimentazione dall'apparecchio per comodità in caso di successiva rimozione o manutenzione. L'allacciamento dell'apparecchio alla rete del gas o al gas liquido deve essere effettuato secondo la normativa vigente prescritta, e solo dopo essersi accertati che sia adattabile al tipo di gas da usare. In caso contrario, seguire le istruzioni indicate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può essere collegata a sinistra o a destra, a seconda delle necessità; per cambiare il collegamento, invertire la posizione del portagomma con quella del tappo e sostituire la guarnizione (fornita con l'apparecchio). In caso di collegamento al gas liquido, tramite serbatoio, utilizzare regolatori di pressione conformi alla normativa in vigore. L'alimentazione del gas deve essere collegata a sinistra dell'apparecchio. Assicurarsi che il tubo flessibile non passi attraverso la parte posteriore del fornello toccando parti calde.

Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas

È possibile adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello predefinito (questo è indicato sull'etichetta di classificazione

sul coperchio).

Adattamento del piano di cottura



Sostituzione degli ugelli per i bruciatori del piano di cottura:

1. Rimuovere le griglie del piano di cottura e far scivolare i bruciatori dalle loro sedi.
2. Svitare gli ugelli con una chiave a bussola da 7 mm (vedere figura) e sostituirli con ugelli adatti al nuovo tipo di gas (vedere la tabella delle specifiche del bruciatore e

dell'ugello).

3. Sostituire tutti i componenti seguendo le istruzioni di cui sopra al contrario.

Regolazione dell'impostazione minima dei bruciatori del piano di cottura:

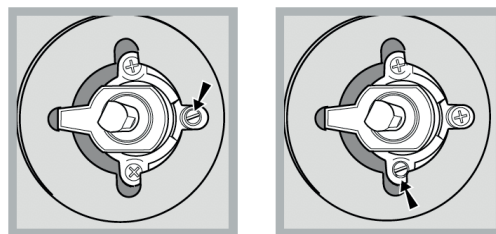
1. Ruotare il rubinetto nella posizione minima.
2. Rimuovere la manopola e regolare la vite di regolazione, posizionata all'interno o accanto al perno del rubinetto, finché la fiamma è piccola ma costante.

! Se l'apparecchio è collegato ad una fornitura di gas liquido, la vite di bypass deve essere impostata su un minimo.

3. Mentre il bruciatore è acceso, cambiare rapidamente la posizione della manopola da minimo a massimo e viceversa diverse volte, controllando che la fiamma non si spenga.

Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con cerlacca o materiale equivalente.

I bruciatori del piano di cottura non richiedono la regolazione dell'aria primaria.



Dopo aver regolato l'apparecchio in modo che possa essere usato con un diverso tipo di gas, sostituire la vecchia etichetta con una nuova che corrisponda al nuovo tipo di gas (queste etichette sono disponibili presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati). Se la pressione del gas utilizzata dovesse essere diversa (o variare leggermente) da quella raccomandata, è necessario montare un regolatore di pressione adeguato sul tubo flessibile d'ingresso in conformità alle norme vigenti EN 88-1 e EN 88-2 relative ai "regolatori per gas canalizzato".

Tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello

Bruciatore	Diametro (mm)	Gas liquido				Gas naturale			
		Potenza termica kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata* g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata* g/h
		Nominale	Portata			***	**		
Rapido (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semirapido (Medio) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	103	190
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Alimentazione Pressioni		Nominale (mbar)				28-30	37	20	
		Minima (mbar)				20	25	17	
		Massima				35	45	25	

*con gas secco 15°C 1013 mbar

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturale G20 = 37,78 MJ/m³


PRIMO UTILIZZO USO QUOTIDIANO


Utilizzo del piano di cottura



Accensione dei bruciatori


Per ogni manopola del BRUCIATORE è presente un anello completo che mostra la forza della fiamma per il relativo bruciatore.

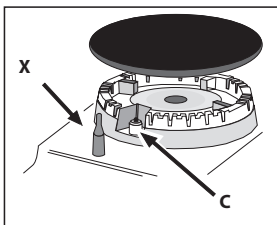
Per accendere uno dei bruciatori del piano di cottura:

1. Premere la manopola del BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario in modo che sia rivolta verso l'impostazione della fiamma massima .

Per i modelli dotati di pulsante di accensione elettronica () , premere il pulsante, quindi ruotare la manopola.

2. Regolare l'intensità della fiamma al livello desiderato ruotando la manopola del BRUCIATORE in senso antiorario. Questa può essere l'impostazione minima , l'impostazione massima  o qualsiasi posizione tra le due.

Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronico* (C), premere il pulsante di accensione, contrassegnato dal simbolo , quindi tenere premuta la manopola BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario, verso l'impostazione della fiamma massima, finché il bruciatore non si accende.



Per spegnere il bruciatore, rilasciare la manopola. Se ciò accade, ripetere l'operazione, tenendo premuta la manopola per un periodo di tempo più lungo.

! Se la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di tentare di riaccenderlo.

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

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola finché non raggiunge la posizione di arresto •.

Regolazione della fiamma secondo i livelli

l'intensità della fiamma del bruciatore può essere regolata con la manopola secondo 10 livelli di potenza, dal massimo al minimo con 5 posizioni intermedie:



un clic indicherà il passaggio da un livello all'altro quando si ruota la manopola. Il sistema garantisce una regolazione più precisa, permette di replicare l'intensità della fiamma e di identificare facilmente il livello preferito per diverse operazioni di cottura.

Consigli pratici sull'utilizzo dei bruciatori

Affinché i bruciatori funzionino nel modo più efficiente possibile e per risparmiare la quantità di gas consumata, si raccomanda di utilizzare solo pentole che abbiano un coperchio e un fondo piatto. Dovrebbero anche essere adatte alle dimensioni del bruciatore.

Bruciatore	Diametro delle pentole (cm)
Tripla Corona (TC) / Rapido (R)	24 - 26
Ausiliario (A)	10 - 14
Semi-veloce (S)	16 - 20

Per identificare il tipo di bruciatore, fare riferimento ai diagrammi contenuti nelle "Specifiche del bruciatore e dell'ugello".

LIVELLO	METODO DI COTTURA "consigliato per"
1 - 2 - 3	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato a bagnomaria, scongelare piccole porzioni, mantecare risotti, mantenere in caldo piccole porzioni di preparazioni appena cotte
4 - 5	Ideale per cuocere a fuoco lento (riso, sughi, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (acqua, vino, brodo) e mantecare la pasta mantenendo un leggero bollore
6 - 7	Ideale per rosolare e stufare le verdure, effettuare cotture prolungate, preriscaldare gli accessori, addensare
8 - 9	Ideale per rosolare, iniziare la cottura, portare a ebollizione rapidamente, friggere prodotti surgelati, grigliare carne e pesce, mantenere un bollore vivace
10	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti o per riscaldare i liquidi (acqua)

La prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato prima di spegnere il forno e aprirne la porta. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

1. Selezioni la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola di SELEZIONE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura o la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Un elenco dettagliato delle modalità e delle temperature di cottura suggerite si trova nella tabella corrispondente (*vedere Tabella dei consigli di cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

- Modificare la modalità di cottura ruotando la manopola di SELEZIONE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare il tempo di cottura totale e il tempo di fine cottura (*vedere sotto*).
- Interrompere la cottura ruotando la manopola di SELEZIONE sulla posizione "0".

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto.

! Posizionare sempre le pentole sulla/e griglia/e prevista/e.

SPIA DEL TERMOSTATO

Quando si accende, il forno sta generando calore.

Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato sta funzionando e sta mantenendo la temperatura ad un livello costante.

LAMPADA FORNO

Si accende ruotando la manopola di SELEZIONE in qualsiasi posizione diversa da "0". Resta accesa per tutto il tempo in cui il forno è in funzione. Selezionando con la manopola, la lampada si accende senza che nessuno degli elementi riscaldanti sia attivato.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

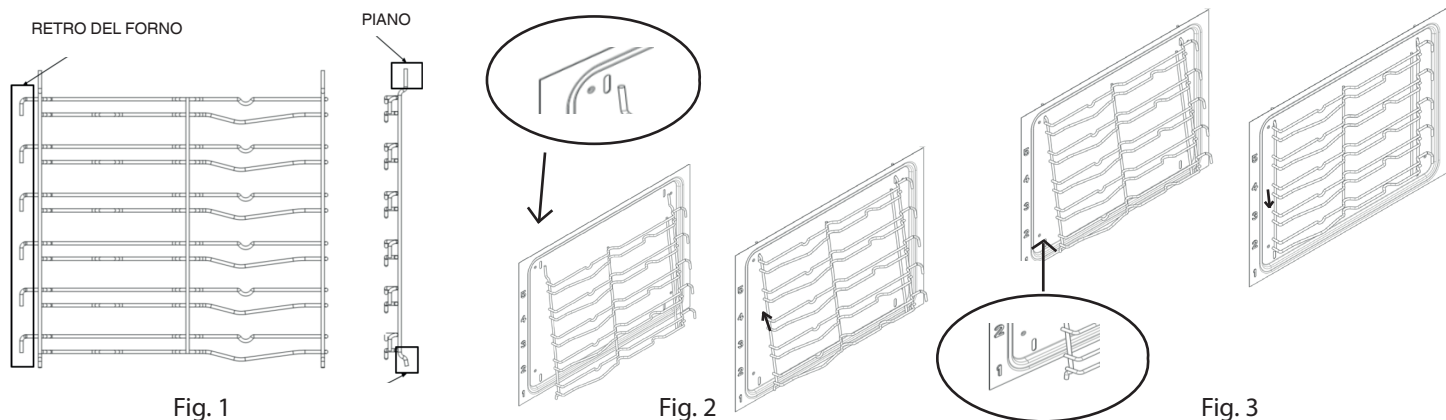
Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

	PRERISCALDAMENTO LEGGERO/RAPIDO Per accendere la lampada del forno. Per preriscaldare rapidamente il forno.
	STATICO Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
	TERMOVENTILATO Per cucinare alimenti diversi su diversi ripiani contemporaneamente. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
	GRILL Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	TURBO GRILL Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli), si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	RESISTENZA INFERIORE + VENTOLA Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi. Si consiglia di riporre il cibo sul 2° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.
	COTTURA VENTILATA Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.
	INFERIORE La funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per rendere più dense le zuppe. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura.
	SCONGELAMENTO Per accelerare lo scongelamento degli alimenti.
	VAPORE Le funzioni permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura adatta per il tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. Il forno non deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti.

MONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI



Il nuovo fornello viene fornito con 2 supporti cromati imballati nel forno insieme ai ripiani.

Si noti che le aste superiori sono più lunghe di quelle inferiori e che i ganci si trovano sul retro del forno. Vedere Fig. 1.

La parte superiore del supporto del ripiano si innesta nelle scanalature della parete laterale del forno, come nella Fig. 2.

Una volta innestate nella parte superiore, spingere le aste inferiori nelle scanalature inferiori delle pareti laterali del forno. A questo punto, lasciare che i supporti dello scaffale si abbassino leggermente e si aggancino. Vedere Fig. 3

INSTALLAZIONE DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Le guide scorrevoli a estensione parziale e completa facilitano l'inserimento e l'estrazione delle griglie e delle piastre

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali (Fig. 1)
2. Rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli (Fig. 2).
3. Agganciare la parte superiore delle guide alle griglie portaccessori. Accertarsi che le aste telescopiche possano scorrere liberamente verso il lato anteriore del forno.
Spingere la parte inferiore delle guide scorrevoli contro la griglia portaccessori fino allo scatto (Fig. 3).
4. Riapplicare le griglie portaccessori laterali all'interno del forno (Fig. 4).
5. Sistemare gli accessori sulle guide (Fig. 5, 6).

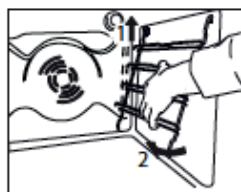


Fig. 1



Fig. 2

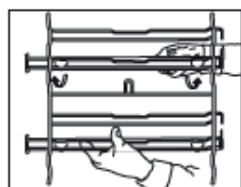


Fig. 3

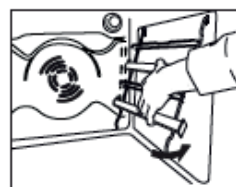


Fig. 4

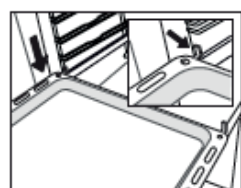


Fig. 5

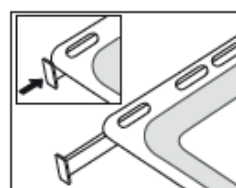


Fig. 6

ACCESSORI

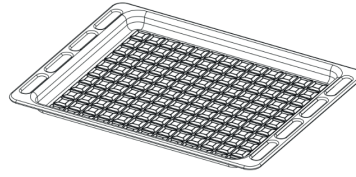
GRIGLIA



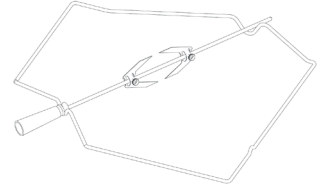
VASSOIO PROFONDO



TEGLIA



KIT TORNELLO



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1A, Fig. 1B)

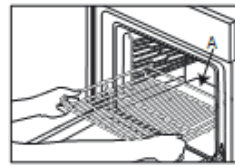


Fig. 1A

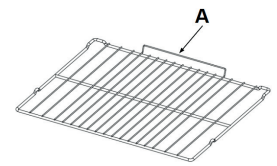


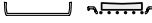
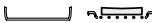

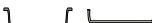


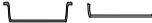
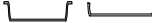
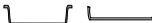




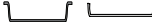

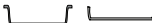
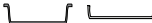
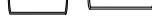
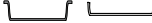



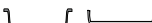

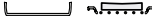
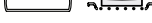
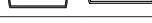



Fig. 1B

















2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).


















Fig. 2

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

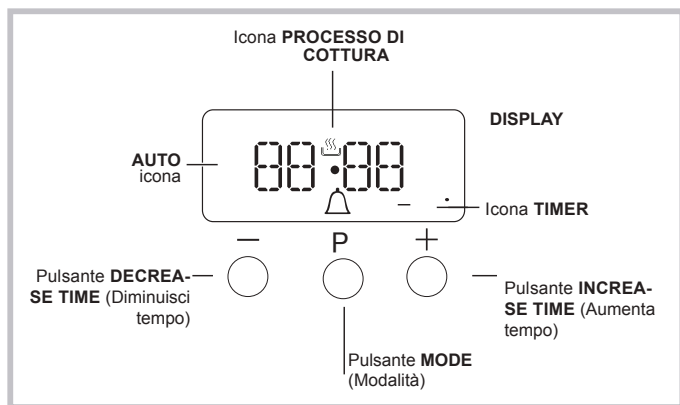
RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO.	TEMPERATURA. (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	STATICO	SI	170	30 - 50	L-2 
Torte lievitate / Pan di Spagna	TERMOVENTILATO	SI	150 - 160	40 - 60	L-3 
Torte lievitate / Pan di Spagna	TERMOVENTILATO	SI	160	40 - 70	L-5 L-2 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	STATICO	SI	160-180	40-60	L-2 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	TERMOVENTILATO	SI	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Biscotti / Pasta frolla	STATICO	SI	140	30 - 60	L-3 
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	SI	140	30 - 60	L-5 L-3 
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	SI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	SI	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Tortine / Muffin	STATICO	SI	160 - 180	20 - 50	L-4 
Tortine / Muffin	TERMOVENTILATO	SI	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Tortine / Muffin	TERMOVENTILATO	SI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Bigné	STATICO	SI	170 - 200	20 - 50	L-3 
Bigné	TERMOVENTILATO	SI	170 - 180	20 - 50	L-4 
Bigné	TERMOVENTILATO	SI	170 - 180	20 - 50	L-2 
Bigné	TERMOVENTILATO	SI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Meringhe	STATICO	SI	80 - 100	120 - 200	L-3 
Meringhe	TERMOVENTILATO	SI	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Meringhe	TERMOVENTILATO	SI	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pane / Pizza / Focaccia	STATICO	SI	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pane / Pizza / Focaccia	VENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pane / Pizza / Focaccia	VENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pane / Pizza / Focaccia	TERMOVENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pane / Pizza / Focaccia	TERMOVENTILATO	SI	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Torte salate (torta di verdure, quiche)	VENTILATO	SI	170-180	30 - 60	L-3 
Torte salate (torta di verdure, quiche)	TERMOVENTILATO	SI	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	STATICO	SI	170 - 190	15 - 40	L-3 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	TERMOVENTILATO	SI	180 - 210	15 - 40	L-4 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	TERMOVENTILATO	SI	180 - 210	15 - 40	L-2 
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati	STATICO	SI	180 - 200	30 - 65	L-3 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO.	TEMPERATURA. (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3 
Tacchino / Oca 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3 
Verdure gratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Pane tostato	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5 
Patate arrostiti	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3 
Coscio d'agnello / Stinco	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3 
Pasto completo (Cook3): Torte di frutta Lasagne Arrosto	TERMOVENTILATO	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Pasto completo (Cook4): Torte di frutta Lasagne Tagli di carne Verdure arrostiti	TERMOVENTILATO	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 

RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (g)	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	Vapore	100	170-180	30-60	L-2 
Tortine / Muffin	Vapore	100	160-170	30-55	L-3 
Focaccia	Vapore	150	200-220	20-40	L-3 
Surgelati	Vapore	100	210	25-40	L-3 
Pagnotta	Vapore	150	170-180	70-100	L-3 
Roast beef	Vapore	200	200	35-60	L-3 
Roast Beef 2 Kg	Vapore	250	200	40-70	L-3 
Coscia d'agnello	Vapore	200	180 - 200	65-75	L-3 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	Vapore	200	200	60-90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	Vapore	200	200-220	50-70	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	Vapore	150	180	15-35	L-3 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	Vapore	150	180 - 200	25-40	L-3 
Patate arrostiti	Vapore	200	200-220	50-70	L-3 
Pollo arrosto (1-1,3 kg)	Vapore	250	200	50-80	L-3 

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

FUNZIONAMENTO DELL'OROLOGIO / CONTAMINUTI



IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio può essere impostato quando il forno è spento o quando è acceso, a condizione che l'ora finale di un ciclo di cottura non sia stata programmata in precedenza.

Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla rete, o dopo un blackout, le cifre 00:00 sul DISPLAY inizieranno a lampeggiare.



1. Premere il pulsante "+" e "-" simultaneamente. A questo punto i due punti tra le ore e i minuti lampeggiano.
2. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per regolare il tempo; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore desiderato.

CAMBIAMENTO DELLA FREQUENZA DEL CICALINO

La frequenza del segnale del cicalino può essere modificata toccando ripetutamente il tasto "-".

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI


Questa funzione non interrompe la cottura e non influisce sul forno; è semplicemente utilizzato per attivare il cicalino quando il tempo impostato è trascorso.

1. Premere il pulsante  più volte fino a quando l'icona  e le tre cifre sul display iniziano a lampeggiare.
2. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore.
3. Attendere 5 secondi, se si preme il pulsante un'altra volta, il display mostrerà l'ora con un conto alla rovescia. Quando questo periodo di tempo è trascorso, il cicalino sarà attivato.




PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Prima della programmazione è necessario selezionare una modalità di cottura.

PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

1. Premere più volte il pulsante  finché l'icona **A** e le cifre DUR sul DISPLAY cominciano a lampeggiare.
2. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare la durata desiderata; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore.
3. Attendere 5 secondi, dopodiché l'icona **A** sarà visibile sul display.
4. Quando il tempo impostato è trascorso e il forno smette di cuocere, si sente un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per interrompere il cicalino.
 - Ad esempio: sono le 9:00 ed è programmato un tempo di 1 ora e 15 minuti. Il programma si concluderà automaticamente alle 10:15.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI FINE DI UNA MODALITÀ DI COTTURA


1. Seguire i passi da 1 a 3 per impostare la durata come descritto sopra.
2. Quindi premere il pulsante  fino a quando il testo END sul display comincia a lampeggiare.
3. utilizzare i pulsanti "+" e "-" per regolare il tempo di fine cottura; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore desiderato.
4. Attendere 5 secondi o premere nuovamente il pulsante . Quando il processo di cottura inizia, l'icona  è visibile sul display.
5. Quando il tempo impostato è trascorso, il forno interrompe la cottura e un cicalino suona.

La programmazione è stata impostata quando l'icona **A** è accesa.

 - Ad esempio: Sono le 9:00 del mattino ed è stata programmata una durata di 1 ora. Le 12:30 sono previste come orario di fine. Il programma inizierà automaticamente alle 11:30.

CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA

Per cancellare un programma:

- premere il pulsante  fino a quando l'icona corrispondente all'impostazione che si desidera annullare e le cifre sul display lampeggiano. Premere il pulsante "-" fino a quando le cifre 00:00 appaiono sul display.
- Tenere premuti i pulsanti "+" e "-"; questo annullerà tutte le impostazioni selezionate in precedenza, comprese quelle del timer.

PULIZIA E MANUTENZIONE

SPEGNERE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E ASSICURARSI CHE LA PENTOLA SIA FREDDA PRIMA DELLA PULIZIA.

Non usare pulitrici a getto di vapore.
Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Rispetto e tutela dell'ambiente

- Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore si disperde ogni volta che viene aperta. Per risparmiare una notevole quantità di energia, è sufficiente spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura previsto e utilizzare il calore che il forno continua a generare.
- Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare perdite di energia della porta
- In caso di contratto elettrico a tariffa oraria, l'opzione "cottura ritardata" consente di risparmiare più facilmente passando a fasce orarie più convenienti.
- Il fondo della pentola o del tegame dovrebbe coprire la piastra di cottura.
 In caso di dimensioni ridotte, si spreca energia preziosa e le pentole che ribollono rilasciano resti incrostati che possono essere difficili da rimuovere.
- Cuocere i cibi in pentole o padelle chiuse con coperchi ben aderenti e utilizzare meno acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore
- Utilizzare pentole e padelle esclusivamente piatte

Se si cucina qualcosa che richiede tempi lunghi, è consigliabile utilizzare una pentola a pressione, due volte più rapida e con un risparmio di un terzo dell'energia.

Manutenzione del rubinetto del gas

Con il tempo, i rubinetti possono incepparsi o diventare difficili da ruotare. In questo caso, il rubinetto deve essere sostituito.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno asciutto.

PRIMA DI RIACCENDERE, ASSICURARSI CHE TUTTI I COMANDI SIANO IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO.

- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali.
2. Estrarre leggermente l'elemento riscaldante (Fig. 1) e abbassarlo (Fig. 2).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla e tirarla leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

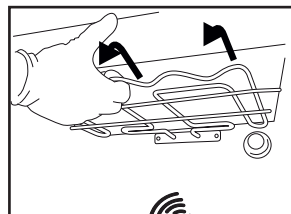


Fig. 1

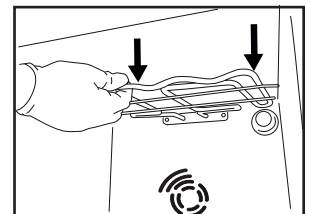


Fig. 2

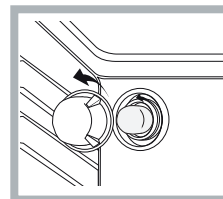
SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA



1. Scollegare il forno dalla rete elettrica
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Utilizzare il tipo 40 W/230 V G9
 La lampada utilizzata nel prodotto è

specificata per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

- Non maneggiarle le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno

senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL FORNO A VAPORE

Questo metodo di pulizia è raccomandato soprattutto dopo aver cucinato carni molto grasse (arrosto).

Questo processo di pulizia permette di facilitare la rimozione dello sporco delle pareti del forno mediante generazione di vapore che si crea all'interno della cavità del forno per una pulizia più facile. !

Importante! Prima di iniziare la pulizia a vapore:

- Rimuovere eventuali residui di alimenti e grasso dal fondo del forno.

- Rimuovere tutti gli accessori del forno (griglie e leccarde). Eseguire le operazioni di cui sopra secondo la seguente procedura:

1. versare 3000 ml di acqua potabile nella piastra dolci, posizionandola nel ripiano inferiore del forno. Nei modelli in cui la leccarda non è presente, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia nel ripiano inferiore:

2. selezionare la funzione del forno e **BOTTOM** (☺), quindi impostare la temperatura a 90°C;

3. tenere in forno per 35 minuti;

4. spegnere il forno;

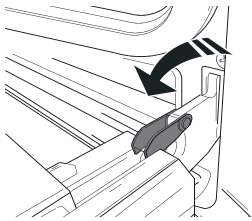
5. Una volta che il forno si è raffreddato, è possibile aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;

6. Eliminare qualsiasi residuo di acqua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

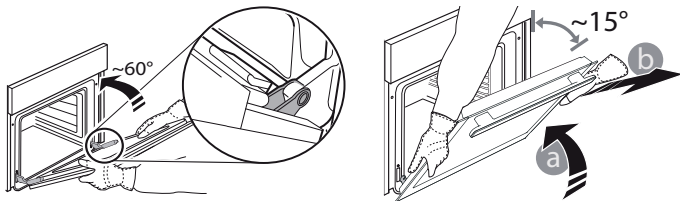
Quando la pulizia a vapore è conclusa, dopo aver cucinato alimenti particolarmente grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario ultimare la pulizia con il metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente. Eseguire la pulizia solo nel forno freddo!

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassarla 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.

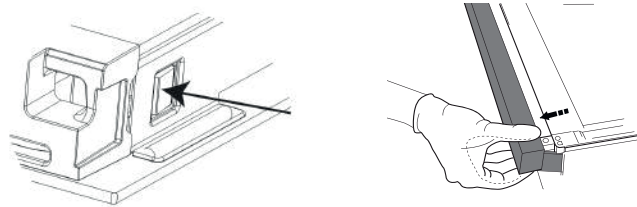
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.

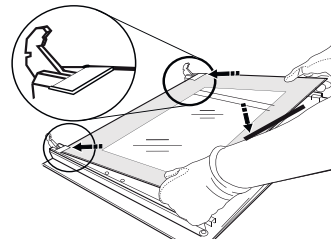
PULIZIA DEL VETRO

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 si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa fare se...

Possibili cause

Soluzioni

Il forno non funziona.

Interruzione di corrente elettrica.
Disconnessione dalla rete principale

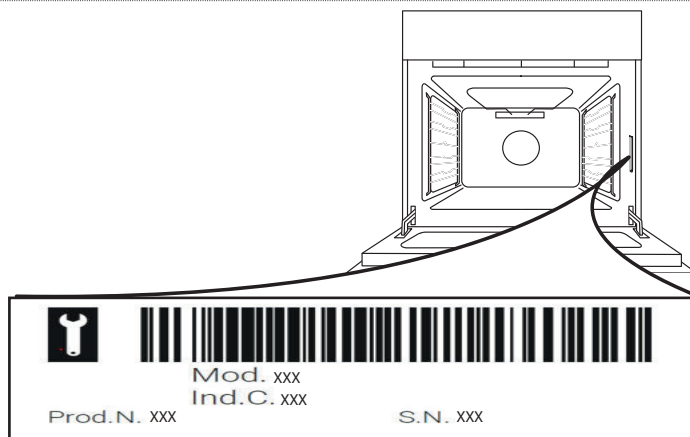
Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

SERVIZIO ASSISTENZA

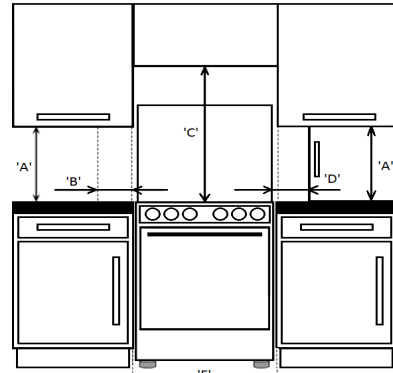
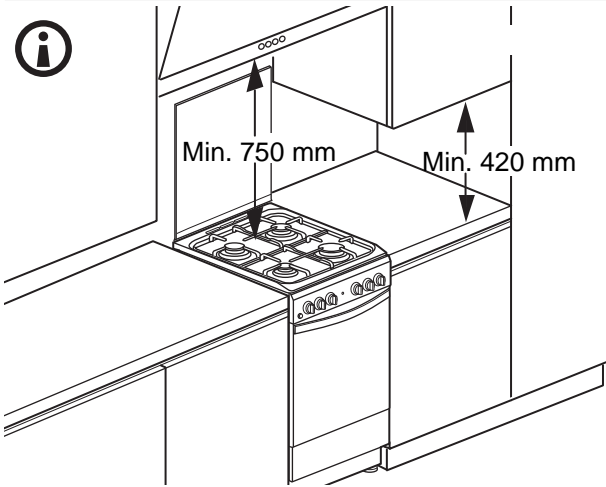
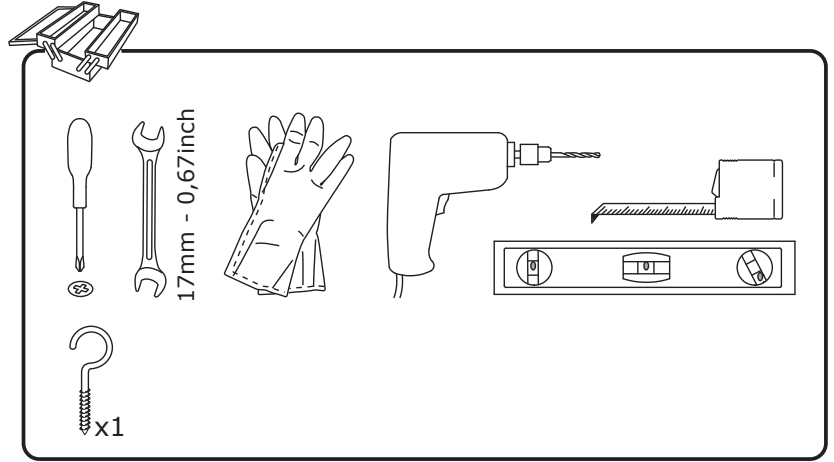
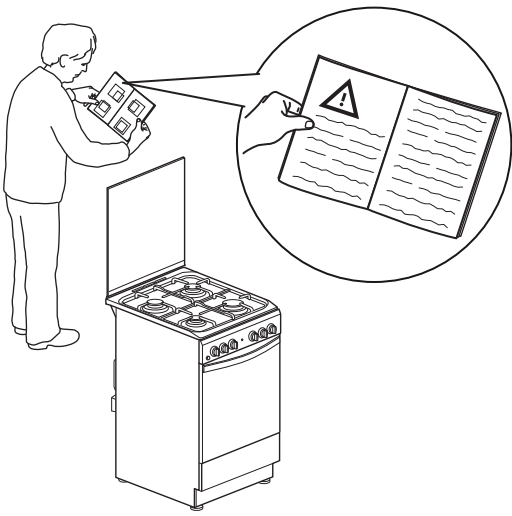
Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito.

Prepararsi a fornire:

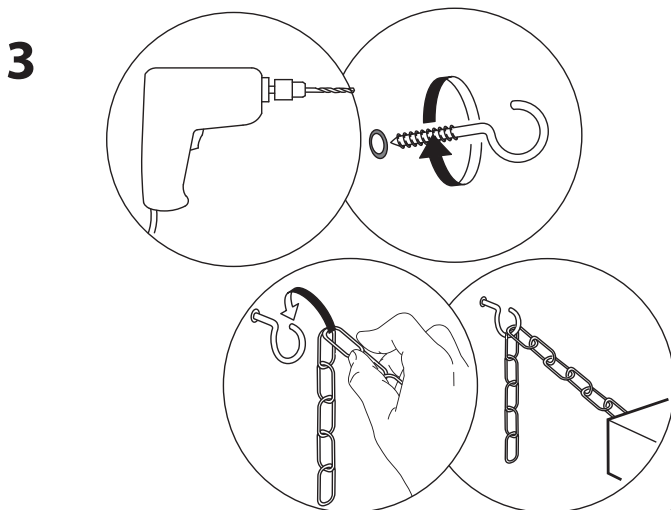
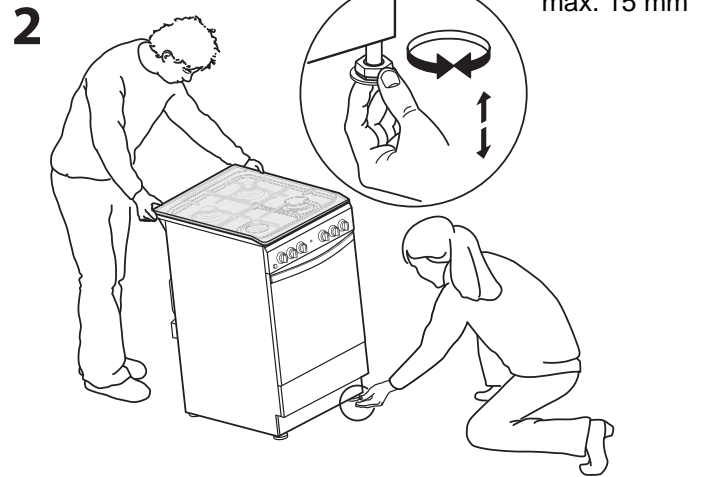
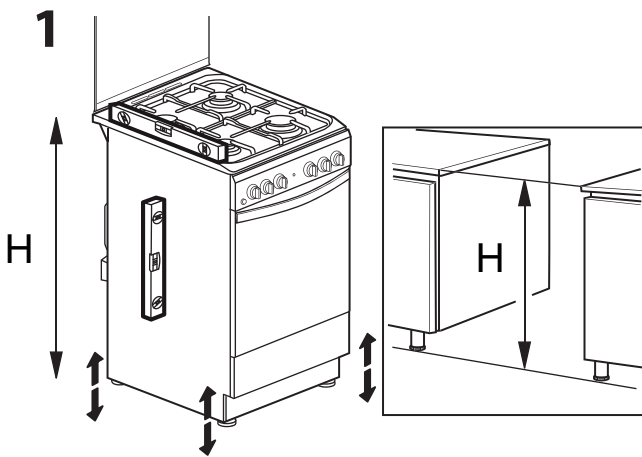
- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



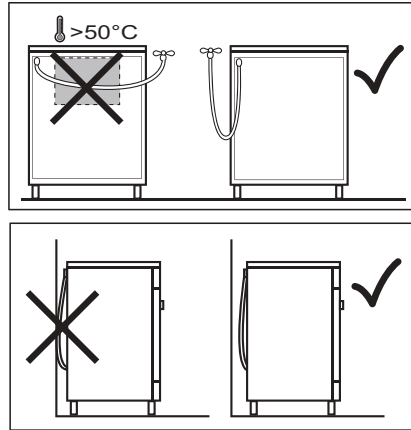
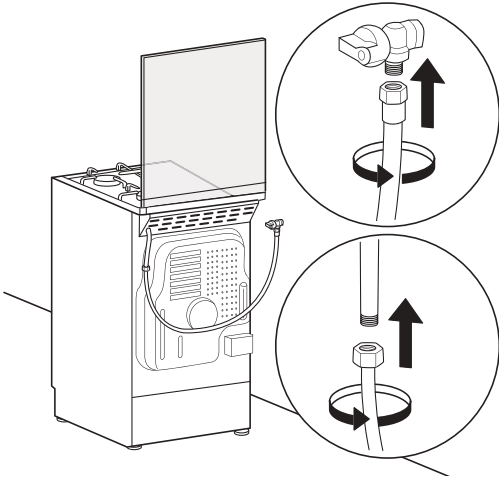
Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



4



5

