

IT

ITALIANO

| | |
|--------------------------------|----|
| Istruzioni per la sicurezza | 3 |
| Guida rapida | 7 |
| Istruzioni per l'installazione | 18 |

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 sfato 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: bistecchiere 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.

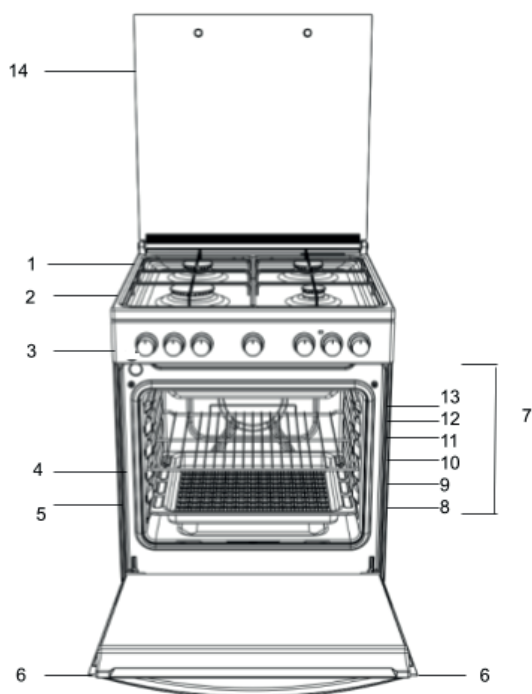
DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

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.

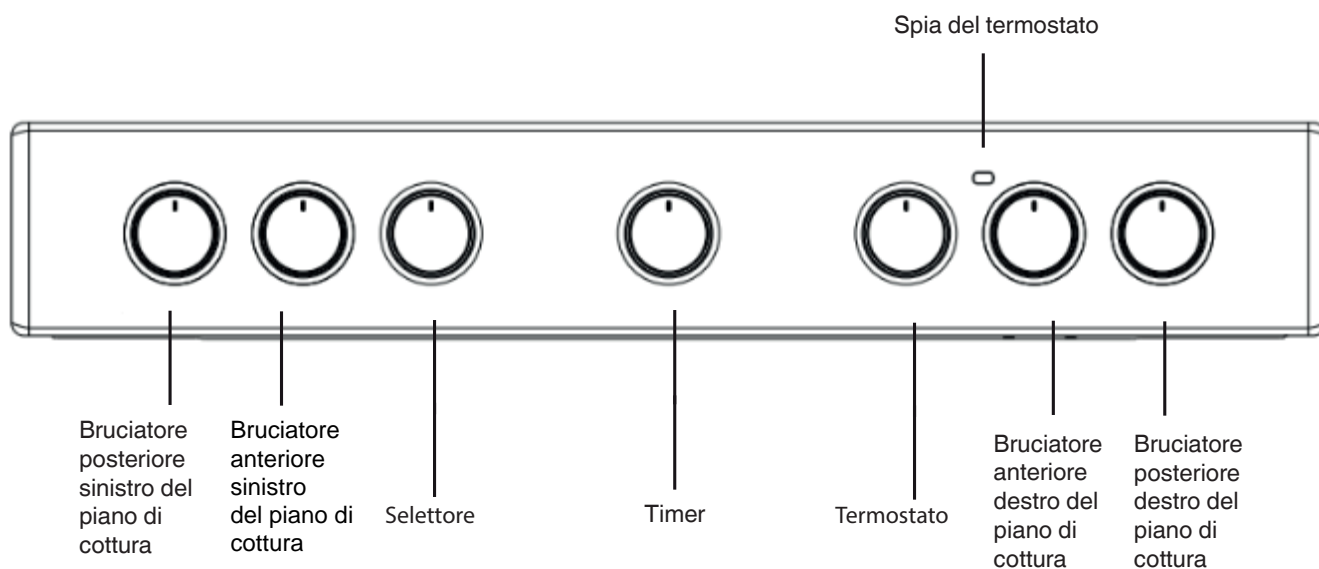


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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
13. Posizione 6
14. Coperchio di vetro

PANNELLO COMANDI



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.

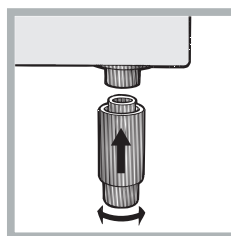
L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

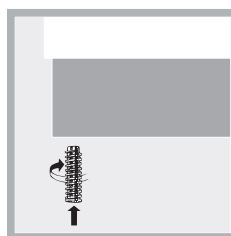
Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentirne l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una 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.



Livellamento Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini regolabili* nelle apposite sedi su ogni angolo della base del fornello (vedere figura).



I piedini* forniti con l'apparecchio si inseriscono nelle scanalature sul lato inferiore della base del fornello.

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

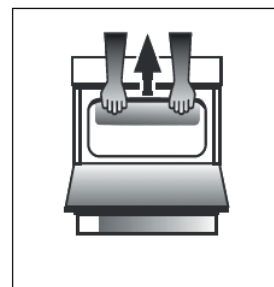


Fig. A

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

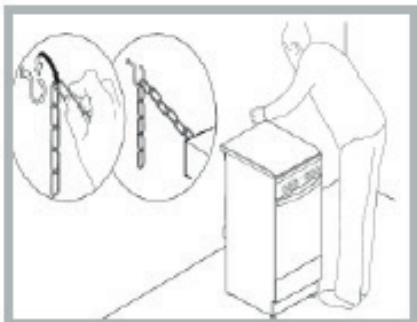
Tensione e frequenza di alimentazione: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

! 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 di alimentazione tramite una presa (a doppio polo) commutata inserita correttamente con capacità appropriata a quella riportata sulla targhetta identificativa. Tutti i cavi elettrici dall'unità di consumo al fornello, attraverso la presa bipolare commutata, devono essere di tipo accettabile e di corrente nominale come sopra. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai, in nessun punto, una temperatura superiore di 50°C rispetto 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 dietro l'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.

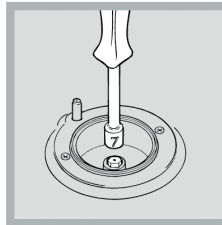
Collegamento da gas

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:

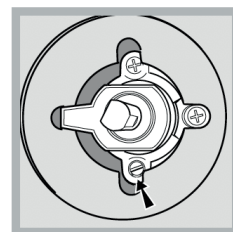
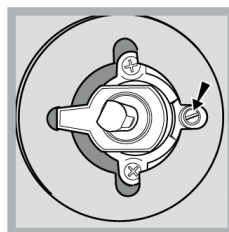
1. Ruotare il rubinetto nella posizione minima.
2. Rimuovere la manopola e regolare la vite di regolazione, posizionata all'interno o accanto al perno del rubinetto, finché la fiamma è piccola ma costante.

! 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 ceramica 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) | Potenza termica kW (p.c.s*) | | Gas liquido | | | | Gas naturale | |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------------------|---------|--------------------------|-------------------------|----------------|-----|-------------------------|----------------|
| | | | | 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 |
| Pressione di alimentazione | 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

gli ugelli per il metano sono disponibili a richiesta, ma non come accessori


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.

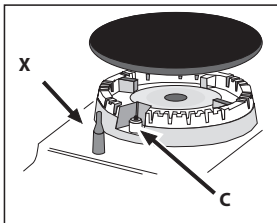
Per accendere uno dei bruciatori del piano di cottura:

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) |

PRIMO UTILIZZO DEL FORNO - USO QUOTIDIANO

! 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.

Utilizzo del forno

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 DI COTTURA).

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.
- 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.

LUCE 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.

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.

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

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

| | |
|---|---|
|  | PRERISCALDAMENTO LEGGERO/VELOCE Per accendere la lampada del forno. Per preriscaldare rapidamente il forno. |
|  | STATICO Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. |
|  | COTTURA STATICA Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura. Utilizzando questa funzione è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) su ripiani diversi. |
|  | 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: posizionare la pentola su uno dei livelli sotto la griglia metallica e aggiungere 200 ml di acqua potabile. |
|  | TURBO GRILL Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la pentola su uno dei livelli sotto la griglia metallica e aggiungere 200 ml di acqua potabile. |
|  | INFERIORE Questa funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per addensare minestre. 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. |

ACCESSORI

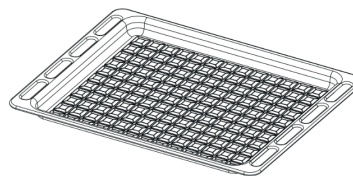
GRIGLIA



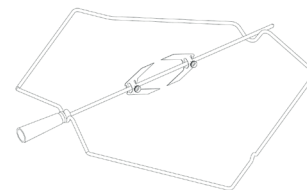
VASSOIO PROFONDO



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)

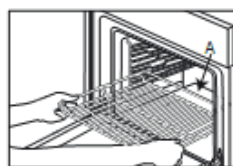


Fig. 1A

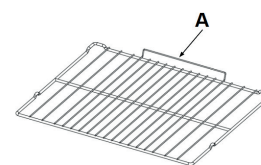


Fig. 1B

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

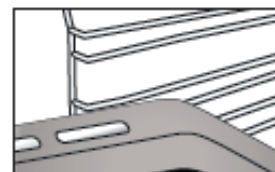


Fig. 2

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 | PRERISCALDAMENTO | 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 | VENTILATO | SI | 160 | 40 - 70 | L-4 L-2 |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta) | STATICO | SI | 160 - 180 | 40 - 60 | L-2 |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta) | VENTILATO | SI | 150 - 170 | 40 - 70 | L-4 L-2 |
| Biscotti / Pasta frolla | STATICO | SI | 140 | 30 - 60 | L-3 |
| Biscotti / Pasta frolla | VENTILATO | SI | 140 | 30 - 60 | L-4 L-2 |
| Tortine / Muffin | STATICO | SI | 160 - 180 | 20 - 50 | L-3 |
| Tortine / Muffin | VENTILATO | SI | 160 | 30 - 50 | L-4 L-2 |
| Bigné | STATICO | SI | 170 - 200 | 20 - 50 | L-3 |
| Bigné | VENTILATO | SI | 160 - 180 | 20 - 50 | L-4 L-2 |
| Meringhe | STATICO | SI | 80 - 100 | 120 - 200 | L-3 |
| Meringhe | VENTILATO | SI | 80 - 100 | 120 - 200 | L-4 L-2 |
| Pane / Pizza / Focaccia | STATICO | SI | 190 - 250 | 15 - 50 | L-2 |
| Pane / Pizza / Focaccia | VENTILATO | SI | 190 - 230 | 20 - 50 | L-4 L-1 |
| Torte salate (torta di verdure, quiche) | TORTA SALATA | SI | 180 | 30 - 60 | L-3 |
| Torte salate (torta di verdure, quiche) | VENTILATO | SI | 170 - 180 | 30 - 70 | L-3 L-2 |
| Torte salate (torta di verdure, quiche) | TORTA SALATA | SI | 180 | 30 - 70 | L-3 L-1 |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia | STATICO | SI | 170 - 190 | 15 - 40 | L-3 |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia | VENTILATO | SI | 160 - 180 | 15 - 40 | L-3 L-1 |
| Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati | STATICO | SI | 180 - 200 | 30 - 65 | L-3 |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg) | TURBO GRILL | - | 190 - MAX | 40 - 90 | L-3 |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg | TURBO GRILL | SI | 230 - MAX | 50 - 100 | 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 | S' | MAX | 1 - 2 | L-4 |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger | GRILL | - | 230 - MAX | 15 - 30 | L-4 |
| Patate arrostiti | TURBO GRILL | - | 230 - MAX | 30 - 60 | L-3 |
| Coscio d'agnello / Stinco | TURBO GRILL | - | 200 - MAX | 50 - 100 | L-3 |

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

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.

Eeguire 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

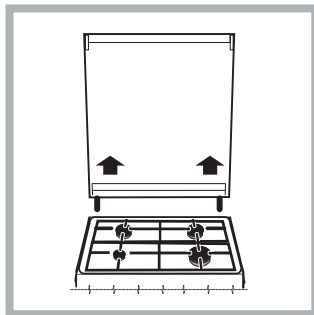
- Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore si disperde ogni volta che viene aperta. Per risparmiare una notevole quantità di energia, è sufficiente spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine 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.

Spegnimento dell'apparecchio

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.

Il coperchio *



Se la pentola è dotata di un coperchio in vetro, questo deve essere pulito con acqua tiepida. Non utilizzare prodotti abrasivi. È possibile rimuovere il coperchio per facilitare la pulizia dell'area dietro il piano di cottura. Aprire completamente il coperchio e tirarlo verso l'alto (vedere figura).

! Non chiudere il coperchio

quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.

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.

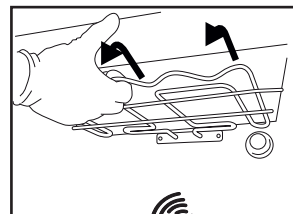


Fig. 1

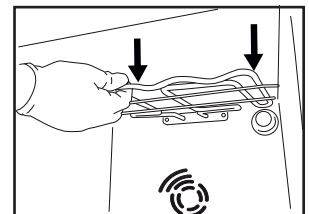


Fig. 2

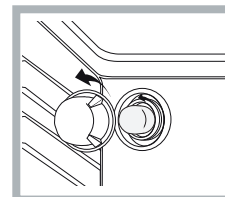
SUPERFICI INTERNE

- 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

specifica 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.

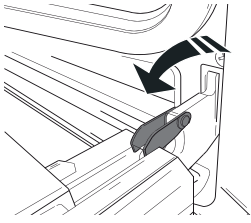
- Rimuovere tutti gli accessori del forno (griglie e leccarde). Eseguire le operazioni di cui sopra secondo la seguente procedura:

1. versare 250 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 STATICO (☹), 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

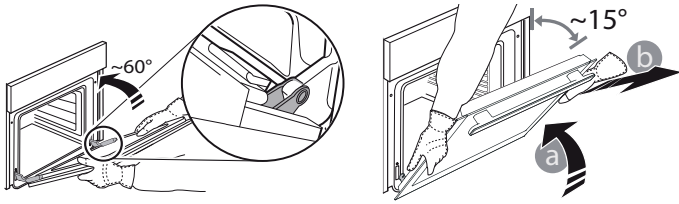
Quando la pulizia a vapore è conclusa, dopo aver cucinato alimenti particolarmente grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario ultimare la pulizia con il metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente. Eseguire la pulizia solo nel forno freddo!

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.

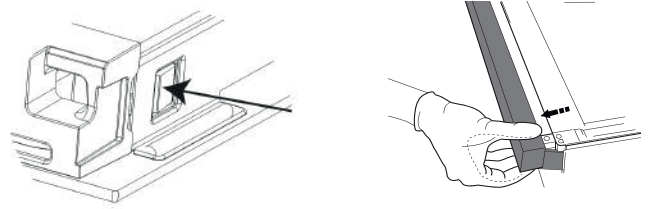
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.

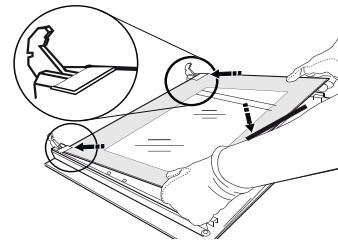
PULIZIA DEL VETRO

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

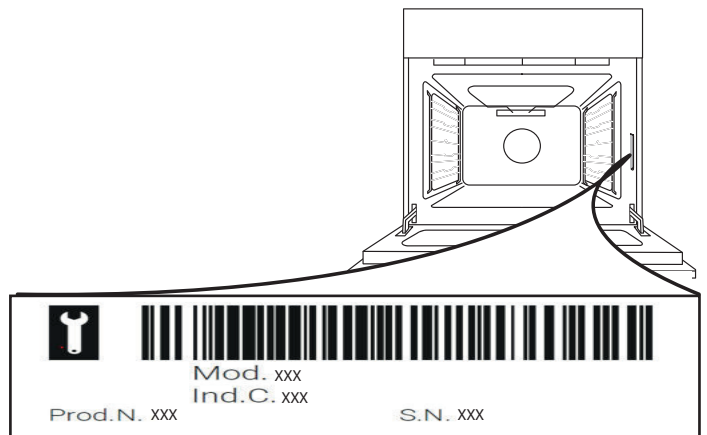
Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

SERVIZIO ASSISTENZA

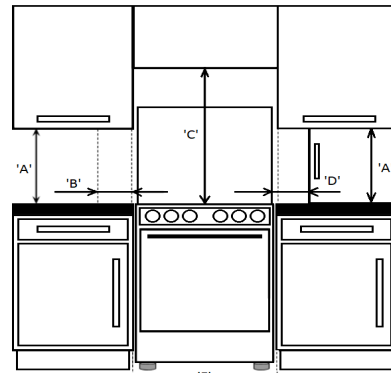
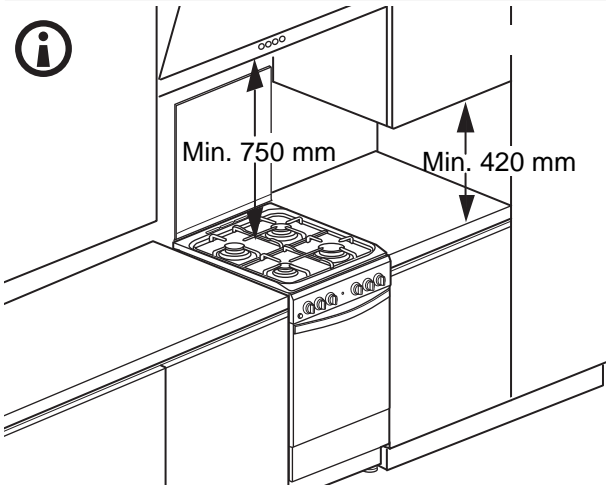
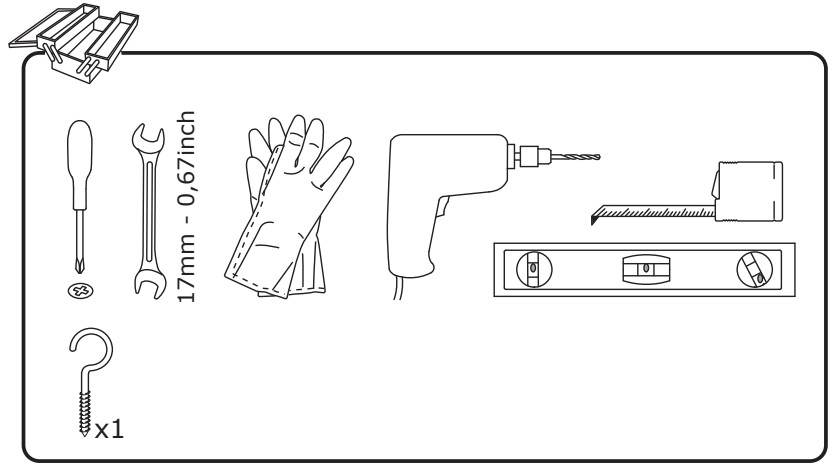
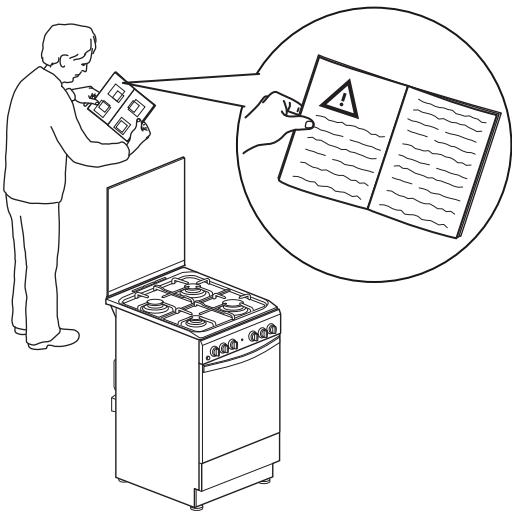
Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito.

Prepararsi a fornire:

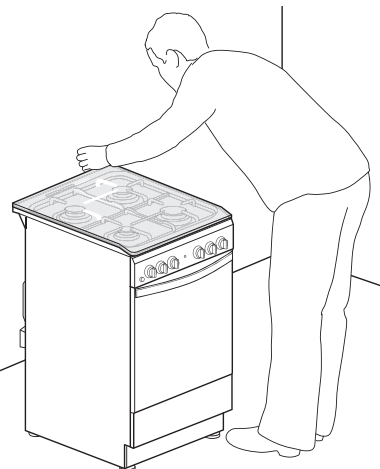
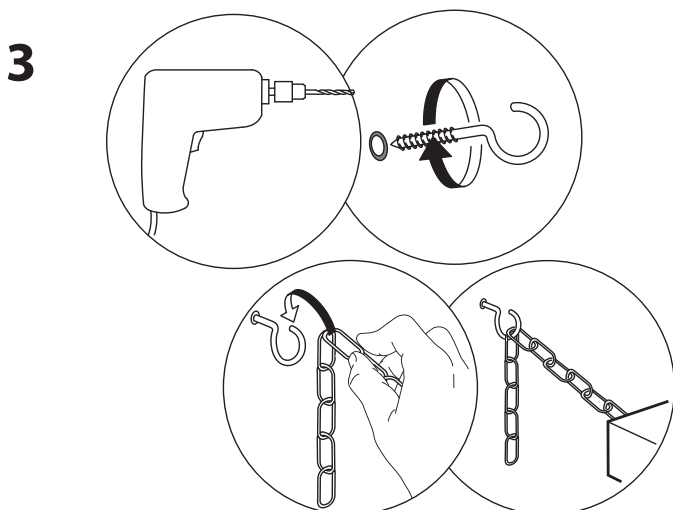
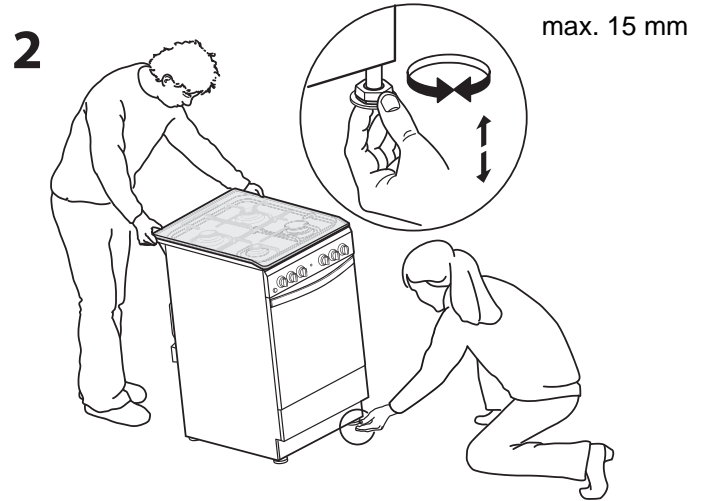
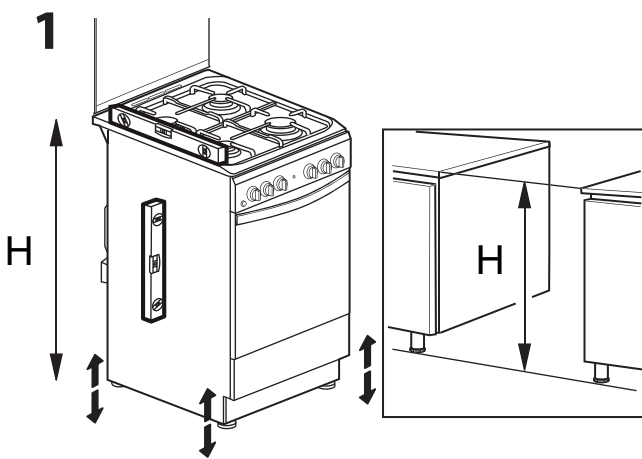
- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



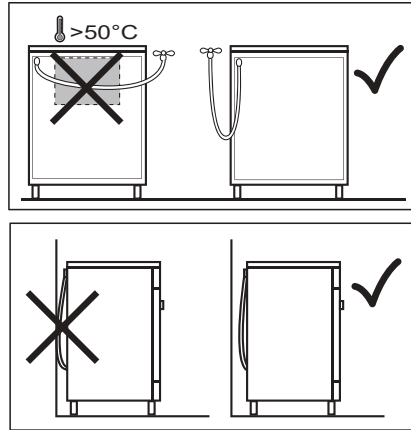
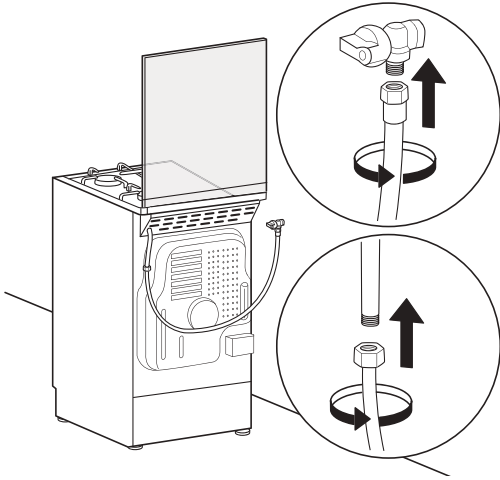
Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.



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



4



5

