



Духовка
Посібник користувача

Forno
Manuale Utente



FSS52020DW

485302661_2/ UK/ IT/ R.AA/ 22.11.24 15:40
7786982120

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки.....	4
1.1 Передбачуване використання ..	4
1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet.....	5
1.3 Електрична безпека.....	6
1.4 Правила Безпеки під час користування газом	8
1.5 Безпека під час транспортування.....	9
1.6 Безпечне встановлення	10
1.7 Безпека використання	12
1.8 Застереження щодо температури.....	12
1.9 Використання приладдя.....	13
1.10 Безпека під час готування	13
1.11 Безпечне обслуговування та очищення.....	15
2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....	16
2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....	16
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів	16
2.2 Інформація щодо упаковки	16
2.3 Поради щодо енергозбереження	16
3 Придбаний виріб	17
3.1 Опис виробу	17
3.1.1 Варильний агрегат	17
3.1.2 Секція плити	18
3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою	18
3.3 Функції печі	19
3.4 Додаткове приладдя виробу.....	19
3.5 Використання аксесуарів продукту.....	20
3.6 Технічні характеристики.....	22
4 Установка	25
4.1 Правильне місце для установки	25
4.2 Електричне з'єднання.....	27
4.3 Підключення до джерела газопостачання	28

4.4 Розміщення виробу	32
4.5 Перехід на інший тип газу.....	33
5 Перше використання.....	35
5.1 Початкове очищення.....	35
6 Правила експлуатації варильної панелі	36
6.1 Загальна інформація про використання печі.....	36
6.2 Експлуатація поверхонь для готування	37
7 Використання духовки	38
7.1 Загальні відомості про використання духовки.....	38
7.2 Експлуатація блока керування духовкою	38
8 Загальна інформація щодо випікання.....	39
8.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці	39
8.1.1 Приготування випічки й страв у печі	40
8.1.2 М'ясо, риба й птиця	41
8.1.3 Гриль	42
8.1.4 Страви для тестування.....	43
9 Технічне обслуговування та очищення	43
9.1 Загальна інформація щодо очищення	43
9.2 Очищення приладдя.....	45
9.3 Чищення плити.....	46
9.4 Очищення панелі керування ...	47
9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв).....	47
9.6 Легке очищення паром	47
9.7 Очищення дверцят духовки	48
9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки.....	49
9.9 Очищення лампи духовки	50
10 Пошук та усунення несправностей	51



1 Інструкції з техніки безпеки

UK

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Духовку можна використовувати для розморожування, запікання, смаження й готування страв на грилі.

- Цей виріб не слід використовувати для обігрівання, сушіння рушників або одягу на ручці.



1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet

- Цей продукт може бути використаний для дітей 8 років і старше, і людей, які були недорозвинені у фізичних, сенсорних або розумових здібностей, або у яких не вистачає досвіду та знань, доки вони контролюють або тренують безпечно використання і безпеки продукту.
- Діти не повинні гратися з продуктом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо хтось їх не бачить.
- Цей продукт не повинен використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями (включаючи дітей), якщо вони не зберігаються під наглядом або отримують необхідні вказівки.
- Дітям слід бути керованим, щоб переконатися, що вони не грають з продуктом.
- Електричні продукти і/або продукти з газом небезпечні для дітей та домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні гратися з, підходити або увійти в товар.
- Не вставляйте об'єкти, які діти можуть досягти у продукт.
- Поверніть ручку кошиків і пси на бік лічильника, щоб діти не могли схопити і спалити.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання, доступні поверхні продукту гарячі. Тримайте дітей подалі від продукту.
- Утримуйте пакувальники з матеріалами для дітей. Є небезпека і задуха.
- Коли двері відчинені, не класти на нього жодних важких об'єктів або дозволити дітям сісти на нього. Ви можете викликати духовку, щоб накінчити або пошкодити двері.
- Перед викиданням зношених і непотрібних продуктів:
 1. Роз'єднати модуль живлення і вилучіть його з сокета.
 2. Відріжьте силовий кабель і відключити його з вилучкою з продукту.
 3. Прийміть запобіжні заходи, щоб не допустити до продукту дітей.

4. Не дозволяти дітям грати з продуктом, коли він перебуває у режимі простою.



1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискайте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Задня поверхня духовки нагрівається під час її використання. Слідкуйте, щоб елементи підключення до мережі газопостачання і/або електричні кабелі не торкалися задньої поверхні виробу. Інакше це може спричинити їхнє пошкодження.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах духовки та не розміщуйте їх на

гарячих поверхнях. Інакше ізоляція кабелю може розплавитися та спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до

виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Вийміть вилку виробу з розетки або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.

- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик

короткого замикання або ураження електричним струмом.

- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.



1.4 Правила Безпеки під час користування газом

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**
Використання газових продуктів приготування призводить до утворення речовин, випущених в результаті тепла, вологості та горіння в кімнаті. Переконайтеся, що кухня добре вентилується, особливо при використанні продукту: Зберігайте діри природної вентиляції відкритими або встановлюють пристрій механічної вентиляції (механічний екстрактор/капот). Інтенсивне використання продукту для тривалого часу може потребувати додаткової вентиляції: наприклад, відкриття вікна або ефективнішої вентиляції, підвищення рівня механічної вентиляції вентиляції, якщо ні тощо.

- Цей продукт слід використовувати в кімнаті, яка має правильно коригуваний і функціонуючий датчик монооксиду вуглецю. Переконайтеся, що датчик монооксиду вуглецю працює належним чином і часто обслуговується датчиком. Датчик монооксиду вуглецю повинен бути розміщений не більше ніж на 2 метри від продукту.
- Умови встановлення цього пристрою вказано на етикетці (або на таблиці даних)
- Належне горіння потрібно в газових продуктах приготування їжі. У разі неповного згорання, може розвинути монооксид вуглецю (CO). Монооксид вуглецю-це безколісний, безкурковий і дуже токсичний газ, який має смертельний ефект навіть у дуже невеликих дозах. Ви можете зрозуміти, що газ спалюється добре, якщо полум'я неперервне і синє. Якщо полум'я хвилює, розрізати і інтенсивно жовті, газ не горить добре.
- Газові продукти і системи повинні регулярно перевіряти на належне функціонування. Регулятор, шланг і його затискач повинні

- регулярно перевіряти і замінити в періоди, рекомендованих виробником або при необхідності.
- Регулярно очищайте поверхні газової плити. Переконайтеся, що газ горить належним чином після очищення.
- Не використовуйте каstrулі/сковорідки, які перевищують розміри, наведені в посібнику користувача. Використання каstrуль більшого розміру, ніж зазначено, може призвести до отруєння чадним газом і перегріву прилеглих поверхонь і ручок управління. Використання менших каstrуль/сковорідок може призвести до опіків від полум'я.
- Запитуйте інформацію про газові номери телефонів і заходи безпеки у випадку газового запаху від вас місцевого постачальника газу.

⚠ Що робити, коли чуєте газ!

- Не використовуйте відкритий вогонь або не курити. Не використовувати жодної електричної ручки (наприклад, knob або дверний дзвінок). Не використовуйте фіксовані або мобільні телефони.
- Відчиніть двері і вікна.

- Вимкніть всі клапани на продукти приготування газу і метр газу на головному контрольному клапані, якщо це не обмежений простір або підвал.
- Позначте всі трубки і з'єднання для щільності. Якщо ви все ще чуєте газ, залиште будинок.
- Попереджати сусідів.
- Викличте пожежну бригаду. Телефон за межами будинку.
- Викличте уповноважений сервіс і вашу компанію з розподілення газу.



1.5 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від електромережі та джерела постачання газу.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно задіяти щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Не кладіть предмети на пристрій. Переміщуйте пристрій у вертикальному положенні.

- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.
- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- Забороняється встановлювати виріб на підлогу з килимовим покриттям. Інакше відсутність повітряного потоку під виробом призведе до перегріву електричних частин. Це спричинить проблеми із функціонуванням придбаного виробу.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на чисту, рівну та тверду поверхню. Забороняється встановлювати його на плінтусній або опорній плиті. Не можна розміщувати вироби на картонних або пластикових плитах.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Існує ризик того, що завіси й легкозаймисті матеріали навколо плити займуться від полум'я



1.6 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструміть лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.
- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.

варильної панелі. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.

- Щоб уникнути перегріву, не можна встановлювати виріб за декоративними кришками.
- У випадках, коли газовий шланг/труба або пластикова водопровідна труба розташовані позаду призначеної для встановлення виробу зони, необхідно гарантувати відсутність контакту між виробом і цими інженерними комунікаціями. Інакше можна розчавити шланг/трубу.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконаватися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Необхідно забезпечити, щоб на задній або бічній стінці в місці, призначеному для встановлення виробу, не знаходилися газовий шланг, пластикова водопровідна труба й розетка. Інакше вони можуть деформуватися під впливом тепла під час роботи варильної панелі і створити ризик порушення безпеки.
- Перекрийте джерело газопостачання перед початком будь-яких робіт з газовим приладом. Існує небезпека вибуху.
- Підключення виробу до газорозподільної системи може здійснюватися лише сертифікованим та кваліфікованим спеціалістом. Проведення ремонтних робіт не спеціалістами може створювати небезпеку вибуху чи отруєння.
- Необхідно під'єднати газовий шланг у такий спосіб, щоб він не торкався рухомих частин у зоні свого розміщення і не пошкодився в результаті переміщення рухомих частин (наприклад, шухляд). Крім того, газовий шланг не слід розміщувати в приміщеннях, де існує можливість затискання.
- Уникайте обставин, за яких газовий шланг може бути роздавлений, складений, затиснутий чи може торкнутися гарячих частин виробу та посуду на виробі. У випадку пошкодження газового шлангу може виникнути ризик вибуху.
- Переконайтесь у відсутності витоків газу після підключення джерела газопостачання до вашого виробу. Переконайтесь у

відсутності витоків газу.
Забороняється
використовувати виріб у
випадку наявності витоків
газу.



1.7 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку. Перекрийте основний газовий кран.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте виріб із знятим або тріснутим склом передніх дверцят. Інакше існує ризик травмування і пошкодження навколишнього середовища.
- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або

координація рухів порушені
внаслідок вживання
алкоголю та/або наркотиків.

- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Ручка духовки — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте на ручку рушники, рукавички або подібні текстильні вироби.
- Петлі дверцят виробу рухаються під час відкривання та закривання дверцят і можуть заїдати. Відчиняючи/зачиняючи дверцята, не тримайтеся за деталь з петлями.
- Не зачиняйте верхні дверцята до охолодження конфорок. Інакше кришка може тріснути і спричинити травмування.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



1.8 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й

нагрівальних елементів.

Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближались до виробу.

- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- Відкриваючи дверцята духовки під час або після закінчення процесу приготування, зберігайте безпечну дистанцію. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.
- Під час роботи виріб нагрівається до високих температур. Слід уникати торкання гарячих частин, внутрішньої частини духовки й нагрівальних елементів.
- Під час експлуатації виробу завжди надягайте термостійкі рукавички.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека загоряння. Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.



1.9 Використання приладдя

- Важливо правильно встановлювати решітку для гриля та деко на решітчастих

полицях. З додатковою інформацією можна ознайомитися в розділі «**Використання приладдя**».

- Закривайте дверцята духової шафи після того, як повністю засунете приладдя всередину робочої камери, інакше воно може зачепити скло дверцят і пошкодити його.



1.10 Безпека під час готування

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необхідно стежити за процесом приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час приготування їжі на твердому або рідкому жирі небезпечно залишати плиту без нагляду, оскільки це може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою; відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою, протипожежною тканиною тощо.
- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки

може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.

- Залишки продуктів у зоні готування, як-от жирів, можуть спалахнути. Перед початком готування очищуйте поверхні від цих залишків.
- Небезпека харчового отруєння. Не залишайте продукти в духовці більше ніж на 1 годину до початку готування або після його завершення. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не розігрівайте продукти в закритих формах і скляних банках у духовці. Тиск, утворений в жерстяній/скляній банці, може спричинити їх розрив.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно духовки. Накопичене тепло може пошкодити дно духовки.

Використовуючи змащений жиром пергаментний папір або подібні матеріали, пам'ятайте про нижченаведені запобіжні заходи.

- Кухонний посуд або на приладдя духовки (деку, решітку для гриля тощо), покриті всередині жиронепроникним папером з розміщеними на ньому продуктами харчування, треба ставити в попередньо розігріту духовку.
- Щоб запобігти ризику торкання нагрівальних елементів духовки і перешкоджанню потоку гарячого повітря, треба видаляти будь-які зайві частини жиронепроникного паперу, які звисають з приладдя або контейнерів. Не використовуйте жиронепроникний папір за температур духовки, вищих за максимальну температуру використання, вказану виробником. Ніколи не кладіть жиронепроникний папір на основу духовки.
- Не кладіть його на приладдя під час попереднього нагрівання.
- Завжди притискайте цей матеріал тарілкою або подібним предметом, щоб його не здуло через циркуляцію повітря всередині духовки.
- Покривайте ним лише необхідну поверхню всередині дека.

- Після кожного використання деко слід очищати, а будь-який жиронепроникний папір або подібні матеріали, використані на ньому, замінювати. Інакше рідина, що капає на піддон, може спричинити задимлення або навіть займання.
- Після відкриття кришки виробу створюється потік повітря. У разі контакту з нагрівальними елементами жиронепроникний папір може спалахнути.
- Якщо для смаження використовується решітка для гриля, на нижню решітку потрібно встановити деко. Інакше краплі харчової олії та інших компонентів на дні духовки можуть спричинити утворення рясного диму і призвести до займання.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це

найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.

- Розміщуйте посуд у центрі зони конфорки. Зверніть увагу, що не можна допускати, щоб вогонь у зоні конфорки виходив за межі бічної поверхні посуду.

1.11 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для очищення скла передніх дверцят духовки і скла верхніх дверцят духовки (якщо є) агресивні абразивні засоби для чищення, металеві скребки, металеві губки, дротяні скребки для миття посуду або відбілювачі. Ці матеріали

можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки.

Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформація про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом. Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Для готування в духовці використовуйте темний або емальований посуд, який краще передає тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди використовуйте функцію попередньо

нагрівання. Не відкривайте дверцята духовки занадто часто під час приготування страви.

- У разі тривалого готування в духовці вимкніть виріб за 5–10 хвилин до закінчення часу готування. Використовуючи існуюче тепло, можна заощадити до 20 % електроенергії.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Можна готувати одночасно дві страви, помістивши на решітку дві форми для

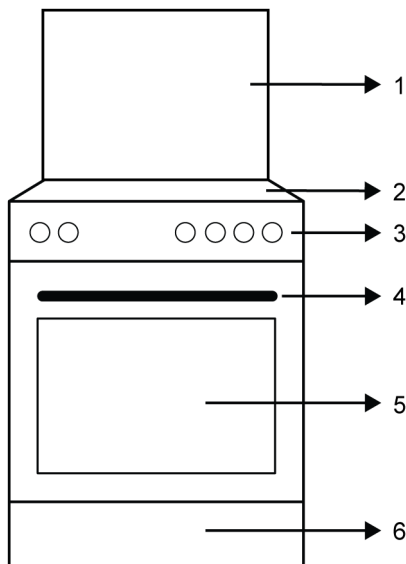
запікання. Крім того, якщо ви готуєте страву поспіль, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

- Використовуйте каструлі/сковорідки, розмір і кришки яких підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі, розмір яких підходить для приготування страв. Щоб приготувати страву в посуді невідповідного розміру, потрібно витратити більше енергії.
- Слідкуйте за чистотою зон готування плити й днищ кухонного посуду. Бруд зменшує тепловіддачу між зоною готування й днищем кухонного посуду.

3 Придбаний виріб

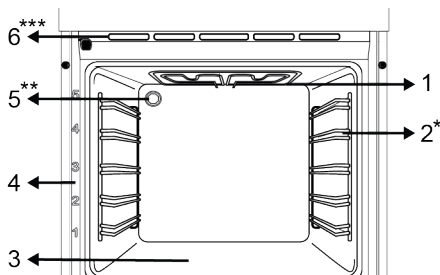
У цьому розділі ви можете знайти огляд і основні способи використання панелі керування продукту. Залежно від типу продукту зображення та деякі характеристики можуть відрізнятися.

3.1 Опис виробу



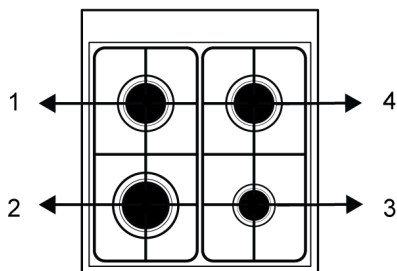
- 1 Верхня кришка
- 2 Зона варильної поверхні
- 3 Панель керування
- 4 Ручка
- 5 Дверцята
- 6 Нижня частина

3.1.1 Варильний агрегат



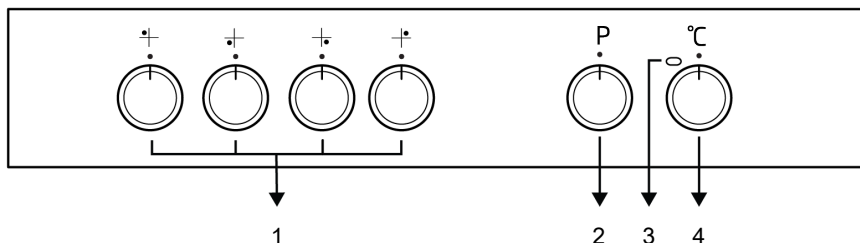
- 1 Верхній нагрівач
 - 2 Дротяні полиці *
 - 3 Нижній нагрівач (під сталеву пластину)
 - 4 Положення полиць
 - 5 Лампа **
 - 6 Вентиляційні отвори ***
- * Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений дротяною решіткою. На зображенні як приклад показано виріб, оснащений дротяною решіткою.
- ** Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений лампою, або тип і розташування лампи на зображенні можуть відрізнятися.
- *** Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

3.1.2 Секція плити



- 1 Ззаду ліворуч - Звичайна конфорка
- 2 Спереду ліворуч - Швидка конфорка
- 3 Спереду праворуч - Додаткова конфорка
- 4 Ззаду праворуч - Звичайна конфорка

3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою



- 1 Ручки управління варильною поверхнею
- 3 Лампа термостата

- 2 Ручка вибору функцій
- 4 Ручка вибору температури

Якщо виріб оснащений ручками для керування, в деяких моделях ці ручки можуть бути сконструйовані так, що в разі натискання вони піднімаються (утоплені ручки). Щоб виконати налаштування за допомогою цих ручок, спочатку натисніть відповідну ручку, щоб висунути її. Виконавши налаштування, знову натисніть ручку, щоб вона повернулася на своє місце.

Ручка вибору функцій

Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Ручка вибору температури

Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор внутрішньої температури духовки

Ви можете визначити температуру всередині духової шафи за лампою температури. Лампа термостата розташована на панелі керування. Лампа термостата вмикається, коли виріб починає працювати, і лампа термостата вимикається, коли він досягає встановленої температури. Коли температура всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, лампа термостата знову вмикається.

Ручки управління варильною поверхнею

Ви можете керувати варильною поверхнею за допомогою ручок керування плитою. Кожна ручка керує відповідним пальником. Ви можете визначити, яким пальником він керує, за символами на панелі керування.

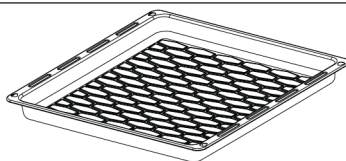
3.3 Функції печі

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та

найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

Символ функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис і використання
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.
	Нагрівання знизу	*	Увімкнено лише нижнє нагрівання. Він підходить для продуктів, які потребують підрум'янювання знизу. Цю функцію також слід використовувати для легкого очищення парою.
	Малий гриль	*	Маленька решітка на стелі духовки працює. Підходить для смаження невеликих кількостей.
	Повний гриль	*	Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.

* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури.



3.4 Додаткове приладдя виробу

У вашому виробі є різні приладдя. У цьому розділі є описи приладдя й описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Можливо, що не все приладдя, описане в посібнику користувача, є наявним у вашому виробі.

Дека, якими оснащено пристрій, можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає після охолодження деко.

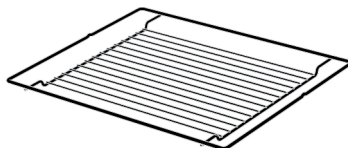
Стандартне деко

Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.

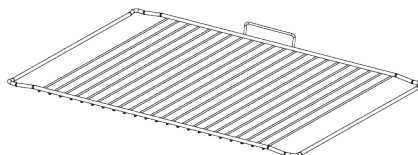
Дротяний гриль

Використовується для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушувати на потрібній полиці.

Стосується моделей з дротяними полицями :



Стосується моделей без дротяних полиць :

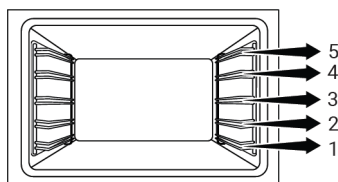


3.5 Використання аксесуарів продукту

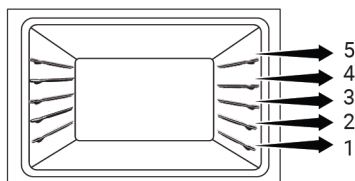
Полиці для приготування їжі

У зоні приготування є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити порядок полиць за номерами на передній рамі духовки.

Стосується моделей з дратяними полицями :



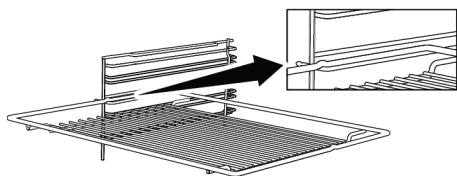
Стосується моделей без дратяних полиць :



Розміщення дратяного гриля на полицях приготування

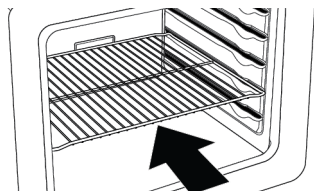
Стосується моделей з дратяними полицями :

Це має вирішальне значення для того, щоб розмістити вітровий гриль на дротах з дротами. При розміщенні дратяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті. Для кращого приготування їжі, дрова решітка повинна бути забезпечена на зупинку точки дроту. Він не повинен пройти через точку зупинки, щоб зв'язатися з задньою стіною печі.



Стосується моделей без дратяних полиць :

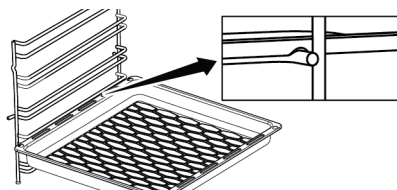
Це має вирішальне значення для того, щоб провідати дріт гриль на бічних полицях. Дрова решітка має по одному напрямку при розміщенні на полиці. При розміщенні дратяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті.



Розміщення лотка на полицях приготування

Стосується моделей з дратяними полицями :

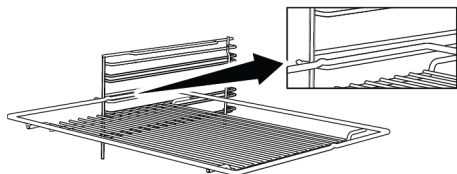
Також важливо розмістити траси на бічних полицях правильно. Розташуйте лоток між дротами, як показано на малюнку. Для хорошої продуктивності приготування, лоток слід розмістити на поливій полиці таким чином, щоб він впився в слот зупинки. Він не повинен бути поміщений проти задньої стінки печі, обходячи зупинку.



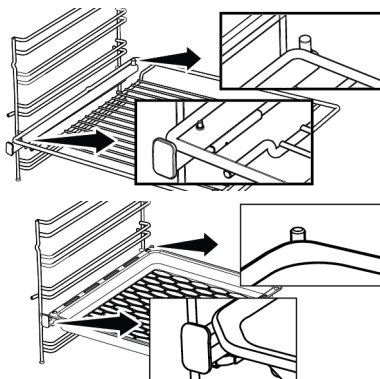
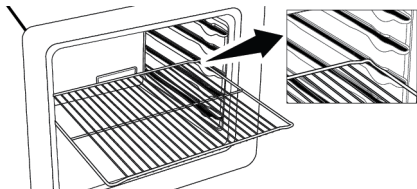
Функція зупинки дратяного гриля

Є функція зупинки, яка запобігає перекиданню гриля з решітки. Завдяки цій функції ви можете легко та безпечно діставати їжу. Знімаючи решітку, ви можете потягнути її вперед, доки вона не досягне точки зупинки. Ви повинні пройти через цю точку, щоб видалити її повністю.

Стосується моделей з дротяними полицями :

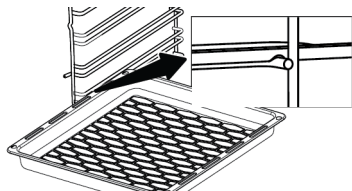


Стосується моделей без дротяних полиць :



Функція зупинки лотка - Стосується моделей з дротяними полицями

Існує також функція зупинки, яка запобігає викиданню лотка з решітки. Виймаючи лоток, вивільніть його із заднього фіксатора та потягніть на себе, поки він не досягне передньої сторони. Щоб повністю вийняти його, потрібно пройти через гніздо для упору.



Правильне розміщення решітки та дека на телескопічних напрямних - Стосується моделей з дротяними полицями й телескопічними компонентами

Завдяки телескопічним напрямним можна легко встановлювати та знімати підноси або решітку. Використовуючи лотки та дротяні решітки з телескопічною рейкою, слідкуйте за тим, щоб штифти на передній і задній частині телескопічних рейок прилягали до країв решітки та дека (показано на малюнку).

3.6 Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина) (мм)	850 /500 /600
Напруга/частота	220-240 V ~ 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Загальне енергоспоживання (кВт)	1,9
Загальне споживання газу (кВт)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Тип духовки	Звичайна духовка

Зони приготування

Спереду ліворуч	Швидка конфорка
Потужність	2,9 кВт (211 g/h – G30)

Спереду праворуч	Додаткова конфорка
Потужність	1,0 кВт (73 g/h – G30)

Ззаду ліворуч	Звичайна конфорка
Потужність	2,0 кВт (145 g/h – G30)

Ззаду праворуч	Звичайна конфорка
Потужність	2,0 кВт (145 g/h – G30)

Тип газу/тиск, на якому встановлено продукт:

G20 20 мбар

Категорія газового продукту

Cat II 2H3B/P

Cat II 2H3+

Cat II 2ELs3B/P

Типи газу/тиски, на які можна конвертувати продукт:

G2 350 13 мбар

G30 30 мбар

G30 37 мбар

G30/G31 28-30/37 мбар

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.

Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями: 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3- Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукту.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому продукту.



Значення, вказані на етикетках продукту або в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища продукту ці значення можуть змінюватися.

Категорії/типи / тиск газу в країні

У таблиці нижче ви можете знайти тип газу, тиск і категорію газу, які можна використовувати для країни, де буде встановлено пристрій.

КОДИ КРАЇН	КАТЕГОРІЯ		ТИП ГАЗУ І ТИСК			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

КОДИ КРАЇН	КАТЕГОРІЯ		ТИП ГАЗУ І ТИСК			
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
UK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Таблиця інжекторів

У наведеній нижче таблиці наведено значення інжекторів для всіх типів горючих речовин для перетворення на газ. Ви можете отримати значення для інжектора, переглянувши технічну таблицю типів газу, які можна конвертувати відповідно до ваших горючих матеріалів і країни. Інжектори можуть не постачатися з вашим продуктом. Ви можете отримати його в авторизованих службах або в місці, де ви придбали продукт.

Зони приготування									
Потужність	G20,20 мбар G25,25 мбар	G30,28 30 мбар G31,37 мбар	G20,10 мбар	G20,13 мбар	G20,25 мбар	G25.3,25 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	G30,50 мбар
1 кВт	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 кВт	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 кВт	115	87	155	145	108	130	165	80	75

⚠ Загальні попередження

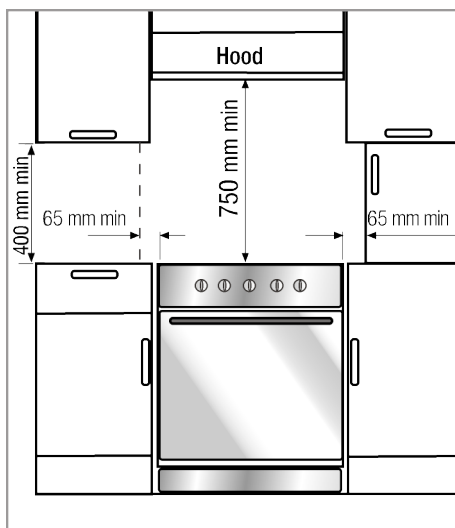
- Для встановлення приладу зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. При підготовці приладу до експлуатації перевірте надійність електричних і газових з'єднань, перш ніж звертатися до авторизованого сервісного центру. Якщо з'єднання виконані ненадійно, зверніться до кваліфікованого електрика й установника, щоб виконати потрібні налаштування. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.
- Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.
- Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.
- Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

4.1 Правильне місце для установки

- Розмістіть виріб на твердій поверхні через повітропроводи під виробом. Його не можна встановлювати на основу чи п'єдестал. Ніжки виробу не повинні занурюватися на м'які поверхні, напр. килим тощо.
- Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.
- Цей продукт є пристроєм класу 1 відповідно до стандарту EN 30-1-1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й одна з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання

з іншого боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.

- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.

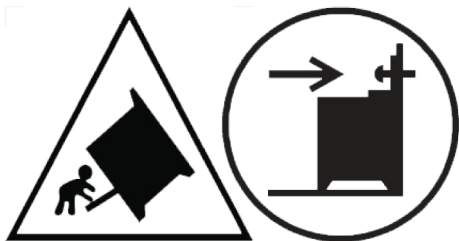


- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- Якщо над плитою встановлюється витяжка, зверніться до інструкцій виробника витяжки щодо висоти встановлення (мінімум 650 мм).
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100°C).

Запобіжний ланцюжок

Щоб запобігти порушенню рівноваги пристрою, закріпіть його ланцюгом духовки, що входить до комплекту постачання.

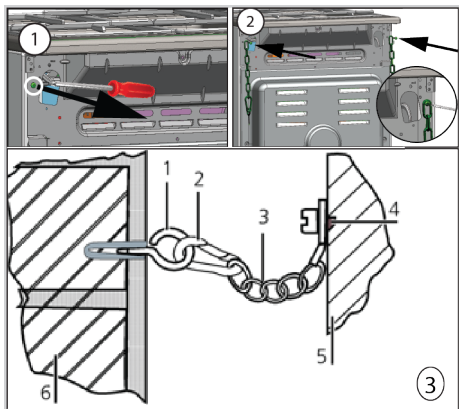
Попередження. Ризик перекидання!



Попередження: Щоб запобігти перекиданню пристрою, необхідно встановити цей стабілізуючий механізм. Зверніться до інструкції з монтажу.

Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);

Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).

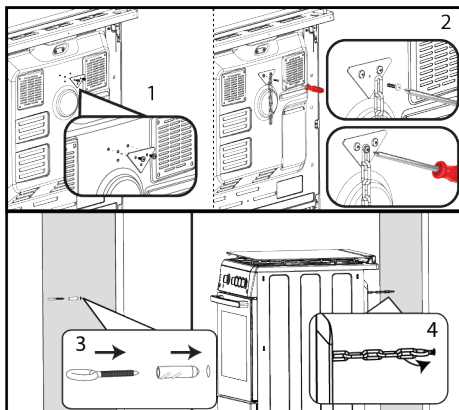


- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання.

Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



і Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим. Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показане в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний

вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

Загальне споживання газу (кВт)	мін. вентиляційний отвір (см ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю

Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захищений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм.

Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій. Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м².

Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

4.2 Електричне з'єднання



Загальні попередження

- Перш ніж розпочати будь-які роботи з електромонтажу, відключіть виріб від електромережі. Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Продукт повинен бути підключений до електромережі тільки авторизованою та кваліфікованою особою. Гарантійний термін виробу починається лише після правильної установки. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникають внаслідок процедур, проведених сторонніми особами.
- Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура

живлення має виконувати спеціаліст фірмового сервісного центру. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.
- Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю). Не використовуйте подовжувачі або кілька розеток для підключення живлення.
- Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напругу до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Якщо виріб виробляється із кабелем та штепсельною вилкою:

Ваш виріб виробляється із під'єднанням до електромережі кабелем та штепсельною вилкою. Підключіть вилку вашого виробу до заземленої розетки та зробіть електричне з'єднання.

4.3 Підключення до джерела газопостачання

⚠ Загальні попередження

- У разі, якщо встановлення, ремонт або підключення виконується неуповноваженою/неліцензованою/

некваліфікованою особою чи технічним працівником, існує ризик вибуху, пожежі й отруєння.

- Перед розміщенням виробу уточніть умови місцевої газорозподільної системи (тип і тиск газу) і переконайтеся, що параметри газу, що використовується у виробі, відповідають цим умовам. Умови регулювання параметрів газу й технічні характеристики виробу наведені на заводських табличках (або в паспортній інформації).
- Якщо код вашої країни відсутній на заводській табличці, дотримуйтеся місцевих технічних інструкцій для своєї країни, пов'язаних із підключенням до джерела газопостачання й переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.
- Роботи з підключення виробу до системи газопостачання можуть виконувати тільки вповноважені/ліцензовані/кваліфіковані особи чи технічні працівники.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені діями неуповноважених/неліцензованих/некваліфікованих осіб або технічних працівників.
- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- Якщо доведеться використовувати інший тип газу в придбаному виробі, необхідно проконсультуватися з уповноваженою/ліцензованою/кваліфікованою особою або технічним працівником щодо відповідної процедури переналаштування виробу для використання з іншими типами газу.
- Не забувайте ретельно перевіряти місце підключення до джерела газопостачання на герметичність після кожного використання. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, які можуть виникнути внаслідок витоку газу, спричиненого діями неуповноважених/неліцензованих осіб,

пов'язаними з підключенням до джерела газопостачання або переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.

Ризик загоряння

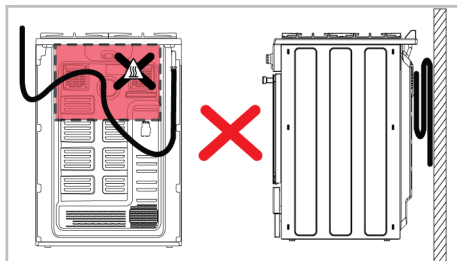
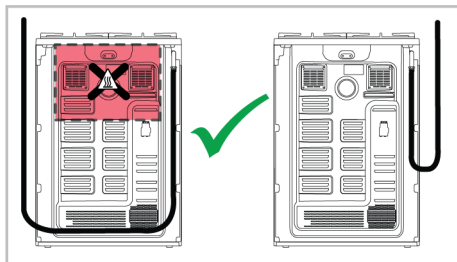
- Якщо підключення не відповідає нижченаведеним інструкціям, виникає ризик витоку газу й пожежі. Наша компанія не несе відповідальності за спричинені цим збитки.
- Підключення до джерела газопостачання має здійснюватися лише вповноваженою/ліцензованою/кваліфікованою особою або технічним працівником.
- Переконайтеся, що газовий шланг, який використовується для підключення до джерела газопостачання, відповідає місцевим технічним вимогам до газопостачання.
- Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб він не торкався рухомих частин і гарячих поверхонь навколо нього (як показано нижче на рисунках), а також не затискався під час переміщення рухомих частин (наприклад, висувних контейнерів). Крім того, його не слід розміщувати в місцях, де є можливість його роздавлювання.
- Не пересувайте виріб після завершення його підключення до джерела газопостачання. У разі переміщення може виникнути ризик витоку газу.
- Для підключення до джерела газопостачання й переналаштування виробу для використання з іншими типами газу необхідно використовувати гайковий ключ.

Вибір сторони підключення газу

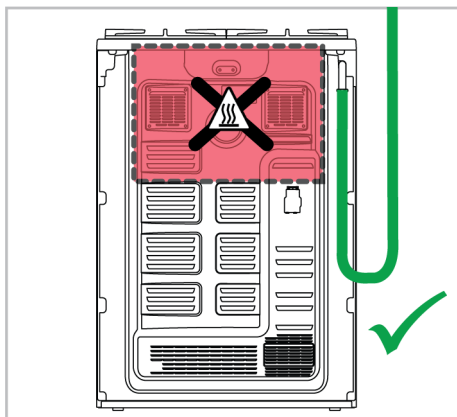
- Щоб уникнути розриву й згортання шлангу під час підключення, слід виконувати підключення шляхом поворотів під великими кутами.
- Не можна здавлювати, згинати, затискати газовий шланг, торкатися його предметами з гострими кутами або торкатися ним гарячих частин

виробу й посуду на виробі. Існує ризик вибуху через пошкодження газового шланга!

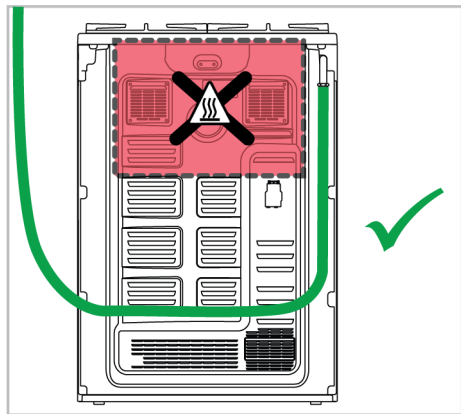
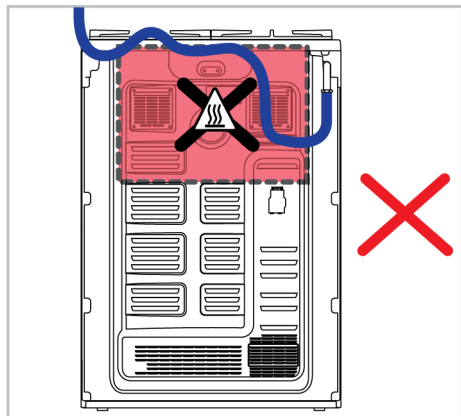
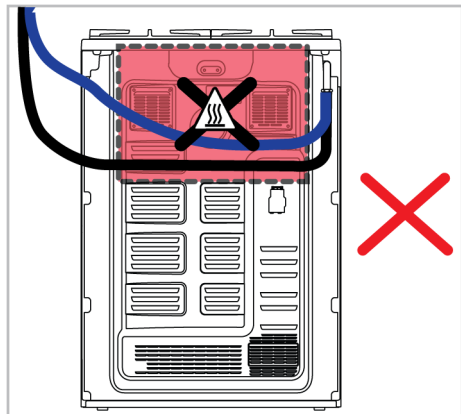
- Не можна допускати, щоб газовий шланг торкався частин, які можуть нагріватися до температури, що на 70 °C перевищує кімнатну температуру.



- Перед підключенням до джерела газопостачання переконайтеся, що магістральний газопровід і штуцер газового шланга виробу, що підключається до джерела газопостачання, знаходяться на одному й тому ж боці.



- Якщо вихідний отвір газового шланга та газова магістраль розташовані не з одного боку, переконайтеся, що під час підключення шланг не проходить через гарячу зону.



Запчастини для підключення газу

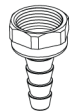
Деталі та інструменти, які можуть знадобитися для підключення газу, наведені нижче. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом. Частини, потрібні для підключення до джерела газопостачання, можуть відрізнятися залежно від типу газу й технічних норм, які застосовуються в конкретній країні. Ущільнення :



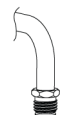
Сполучний елемент EN 10226 R1/2" :



З'єднувальна деталь для підключення до системи постачання зрідженого нафтового газу (G30, G31) :



Вихідний газовий штуцер :



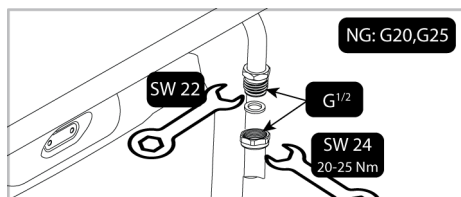
Підключення до джерела газопостачання. Природний газ

- Перед встановленням виробу необхідно належним чином підготувати до монтажу систему підключення до внутрішнього газопроводу. Для підключення до виробу необхідно, щоб на виході системи газопостачання був встановлений клапан для природного газу.
- Переконайтеся, що клапан для природного газу є легкодоступним.

- Підключіть виріб до системи постачання природного газу у вашому домі за допомогою гнучкого газового шланга, який відповідає місцевим технічним вимогам.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ущільнювальну прокладку.
- Необхідно, щоб система подачі газу була підключена через газову трубу або безпечний газовий шланг з різьбовими фітінгами на обох кінцях.

Підключення типу EN ISO 228 G1/2"

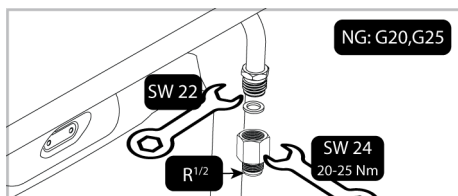
1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь і переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. Закріпіть з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі газу на пристрій за допомогою гайкового ключа на 22 мм, а потім вставте з'єднувальну деталь у з'єднувальну деталь за допомогою гайкового ключа на 24 мм.



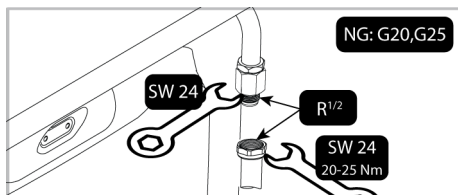
3. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витoku.

Підключення типу EN 10226 R1/2"

1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі природного газу і переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. афіксувавши штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.



3. Вставте нову ущільнювальну прокладку в шланг/трубу безпечного газу. Переконайтеся, що прокладка встановлена правильно.
4. Обмотайте герметичний матеріал навколо різьбової частини з'єднувача. Під'єднайте різьбову частину захищеного газового шланга/труби до з'єднувача за допомогою гайкового ключа на 24 мм, а потім надійно затягніть її, утримуючи з'єднувач на місці за допомогою гайкового ключа на 24 мм.



5. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витoku.

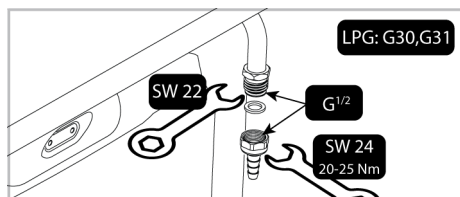
Підключення до джерела газопостачання. Зрізаний нафтовий газ

- Щоб запобігти витoku газу, слід підключати виріб у такий спосіб, щоб він розташовувався якомога ближче до місця з'єднання з джерелом газопостачання.
- Для підключення до джерела газопостачання знадобиться пластиковий газовий шланг і відповідний монтажний хомут. Необхідно використовувати пластиковий газовий шланг із внутрішнім діаметром 10 мм і довжиною, що не перевищує 150 см. Необхідно, щоб пластиковий шланг був герметичним і доступним для огляду.

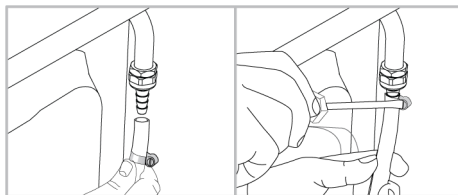
- Необхідно регулярно перевіряти справність газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його хомут необхідно регулярно перевіряти й періодично замінювати відповідно до термінів, рекомендованих виробником, або в разі потреби.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ущільнювальну прокладку.
- Необхідно, щоб підключення до джерела газопостачання здійснювалося за допомогою газового шланга або твердого з'єднання.

З'єднання за допомогою затискного (безрізбового) газового шланга

1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь для підключення до джерела зрідженого нафтового газу й переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. Закріпіть штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.



3. Встановіть монтажний хомут на один кінець газового шланга. Розм'якшіть кінець газового шланга, до якого приєднано хомут, помістивши його в киплячу воду на одну хвилину.
4. Вставте розм'якшений кінець газового шланга до упору в з'єднувальну деталь. Надійно затягніть хомут за допомогою викрутки.



5. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витoku.

Перевірка герметичності в місці підключення

- Переконайтеся, що всі ручки на виробі знаходяться у вимкненому положенні. Переконайтеся, що подачу газу відкрито. Для контролю витoku газу приготуйте мильну піну й нанесіть її на місце підключення шланга.
- У разі витoku газу на наміленій частині з'являються мильні бульбашки. У цьому випадку ще раз перевірте місце підключення до джерела газопостачання.
- Замість мила можна використовувати наявні в продажу спреї для перевірки витoku газу.
- У разі витoku газу перекрийте подачу газу й провітріть приміщення.
- Для контролю витoku газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.

4.4 Розміщення виробу

1. Посуньте пристрій до кухонної стіни.
2. Закріпіть запобіжний ланцюг.
3. Регулювання ніжок духової шафи

Регулювання ніжок духової шафи

Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.

Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.
3. Відкрийте вентиль подачі газу.
4. Перевірте надійність усіх з'єднань.
5. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.



Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

4.5 Перехід на інший тип газу

Загальні попередження

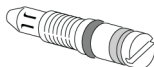
- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- Для того, щоб виріб став придатним для використання з іншим газом, необхідно замінити всі газові форсунки, а газові крани відрегулювати в режимі холостого ходу.
- Після того, як виріб налаштовано на використання з іншим типом газу, нову табличку із зазначенням типу газу (постачається в пакеті із запасними частинами) потрібно наклеїти на поточну заводську табличку, розташовану на задній стінці корпусу виробу.
- Перелік взаємозамінних типів і класів газу для придбаного виробу за країнами наведено в розділі «Класи/типи/тиск газу за країнами». Ознайомтеся з інформацією щодо взаємозамінних типів газу у вашому регіоні, наведеною в таблиці в цьому розділі. Неможливо здійснювати заміну на типи газу, не зазначені в цій таблиці.

- Можливо, що запасна форсунка, яка підходить для типу газу, який ви збираєтеся використовувати замість поточного типу, не постачається разом із виробом. Потрібні форсунки можна придбати в авторизованому сервісному центрі або в місці придбання виробу.
- Параметри форсунок і типи газу, які слід використовувати для пальників, наведено в кінці розділу. Виконайте підключення типу газу, який потрібно переобладнати, як описано в розділі підключення газу.

Частини для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу

Нижче наведені зображення частин та інструментів, які можуть знадобитися для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом.

Жиклер

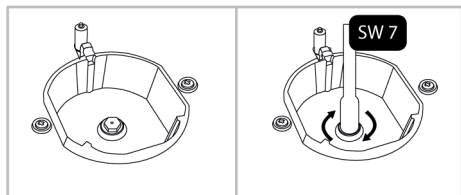


Форсунка пальника

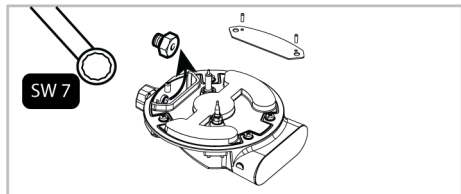


Заміна форсунок пальників

1. Переведіть усі кнопки керування на панелі керування у вимкнене положення.
2. Перекрийте подачу газу.
3. Зніміть кришку та корпус конфорки.
4. Зніміть газові форсунки, обертаючи їх проти годинникової стрілки (за допомогою гайкового ключа № 7).



5. Якщо придбаний виріб оснащений пальником ВОК з бічною форсункою, вийміть форсунку, використовуючи гайковий ключ № 7.



i На деяких пальниках конфорки форсунка закрита металевою частиною. Щоб замінити форсунку, треба зняти цю металеву кришку.

6. Встановіть нові газові форсунки. (Застосовуйте момент затягування 4 Нм.)
7. Перевірте всі з'єднання, щоб переконатися, що вони виконані безпечно й надійно.

i Інформацію щодо розташування нових форсунок наведено на їхній упаковці або в таблиці розташування форсунок на.

8. Після підключення необхідно перевірити форсунки на предмет витоків.

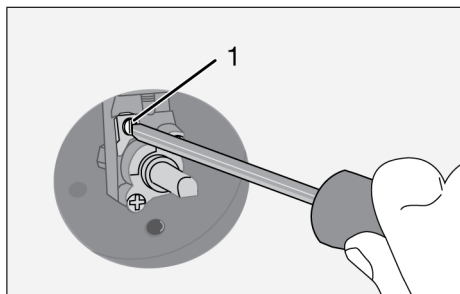
i Не намагайтеся витягти вентиля газових конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

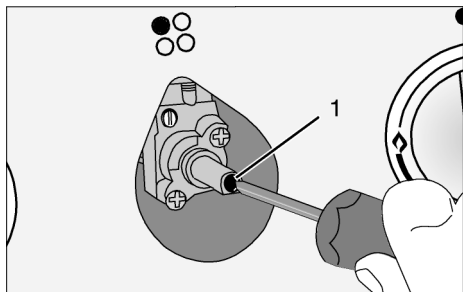
1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
3. До гвинта регулювання подачі газу застосовуйте викрутку відповідного розміру.
4. Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт проти годинникової стрілки.

⇒ Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

5. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.
6. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.
7. Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



1 Гвинт регулювання подачі газу

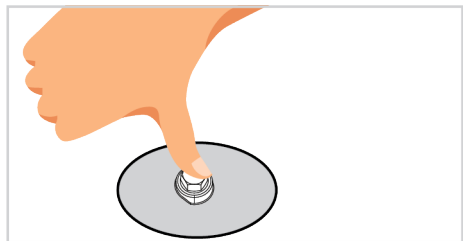


1 Гвинт регулювання подачі газу

Перевірка інжектора на виток

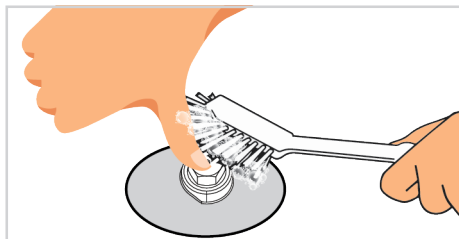
Перш ніж проводити модернізацію виробу, переконайтеся що всі кнопки керування вимкнено. Після належної заміни інжекторів кожен із них слід перевірити на виток газу.

1. Переконайтеся, що подачу газу на виріб увімкнено, залишивши всі кнопки керування в положенні вимкнено.
2. Кожен з отворів інжектора закривається пальцем із відповідним зусиллям для зупинення витoku газу після увімкнення відповідної кнопки керування, і вона утримується в натиснутому положенні, щоб газ міг потрапити до інжектора.

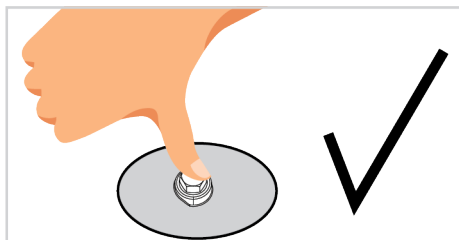
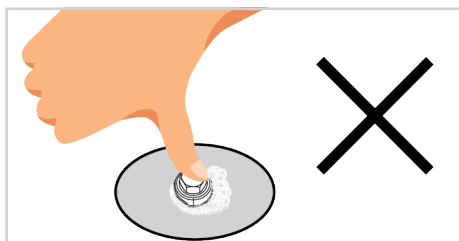


3. За допомогою невеликої щітки нанесіть підготовлену мильну воду у місці з'єднання інжектора; якщо в

місці з'єднання інжектора є витік газу, мильна вода почне пінитися. У цьому випадку затягніть інжектор із відповідним зусиллям і повторіть крок 3 ще раз.



4. Якщо піна залишається, потрібно негайно вимкнути подачу газу до виробу та зателефонувати до уповноваженої сервісної служби або ліцензованому технічному фахівцю. Не використовуйте виріб до візиту представника авторизованої сервісної служби.



5 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

5.1 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.

2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.

3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

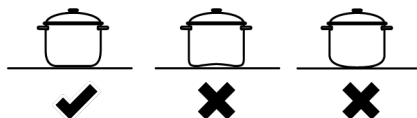
ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

6 Правила експлуатації варильної панелі

6.1 Загальна інформація про використання печі

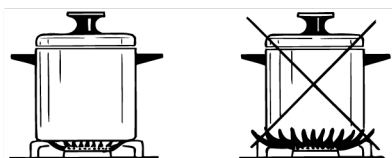
Загальні попередження

- Розміщуйте каструлі та пательні таким чином, щоб ручки не знаходились над конфорками, щоб запобігти їх перегріванню.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.



- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Не запалюйте пальники без каструль або пательнь на відповідній конфорці.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.

- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки каструль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.
- Розміри каструль/сковорідок повинні відповідати розміру полум'я. Встановіть газове полум'я таким чином, щоб воно не виступало за основу горщика/сковорідки і помістіть каструлі/пательні на тримач каструлі, центруючи його. Не використовуйте великі каструлі/каструлі, щоб закрити більше однієї конфорки.



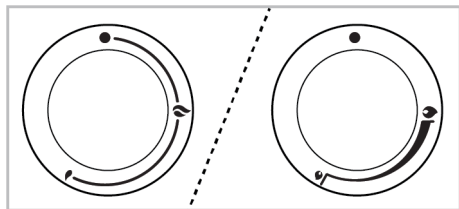
Рекомендовані розміри каструль/ сковорідок

Тип конфорки варильної поверхні	Діаметр каструлі - см
Додаткова конфорка	12 – 18
Звичайна конфорка	18 – 20
Швидка конфорка - Конфорка для казана	22 - 24

Не використовуйте каструлі/сковорідки, які перевищують зазначені вище розміри. Використання сковорідок/горщиків більших розмірів, ніж зазначено, може спричинити отруєння чадним газом та перегрів прилеглих поверхонь та ручок. Крім того, якщо варильна поверхня вашого продукту скляна, на її поверхні відбудеться перегрів, і продукт буде пошкоджений. Використання менших каструль/сковорідок може призвести до опіків від полум'я.

6.2 Експлуатація поверхонь для готування

Ручка управління газовим пальником (конфоркою)



- ■ Вимкнене положення
- • Маленьке полум'я: Найнижча потужність газу
- • Велике полум'я: Найвища потужність газу

Ви можете керувати варильною панеллю за допомогою ручок управління. Кожна ручка керує відповідною конфоркою. Ви можете визначити, яка ручка яким пальником керує, за допомогою символів на панелі керування.

При виключенні (верхнє положення) в конфорці газу немає. Після включення конфорки ви можете почати готувати, відрегулювавши рівень газу за допомогою ручки. Встановіть бажану потужність готування, покрутивши ручку відповідно обраному символу.

Запалювання газових конфорок

- ✓ Газові конфорки запалюються за допомогою ручок управління.
- 1. Натисніть на кран (ручку) пальника.
- 2. Натискаючи на ручку, поверніть її проти годинникової стрілки до великого символу полум'я.
- 3. Під час цього виникає іскра, яка запалює газ.
- 4. Після початкового запалювання продовжуйте натискати на ручку протягом 3-5 секунд.
- 5. Якщо після натискання та відпускання ручки газ не запалюється, повторіть той самий процес, натиснувши на ручку протягом 15 секунд.



Відпустіть кнопку, якщо палик не запалиться протягом 15 секунд. Зачекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторити спробу. Існує ризик скупчення газу і вибуху!

- 6. Відрегулюйте бажаний рівень потужності.

Вимкнення газових конфорок

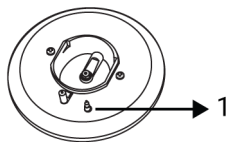
Переведіть ручку конфорки у вимкнене положення (верхнє).



Якщо полум'я пальника випадково згасло, поверніть кран конфорки. Не намагайтеся знову запалити конфорку принаймні 1 хвилину.

Запобіжний механізм відключення газу

В якості запобіжного заходу проти вибуху через витік газу через верхні пальники спрацьовує запобіжний механізм, який негайно перекриває подачу газу.



1 Запобіжне відключення газу

Щоб активувати запобіжний механізм відключення газу, утримуйте кран конфорки натиснутим ще протягом 3-5 секунд після включення плити.



Відпустіть кнопку, якщо конфорка не запалиться протягом 15 секунд. Зачекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторити спробу. Існує ризик скупчення газу і вибуху!

7 Використання духовки

7.1 Загальні відомості про використання духовки

Вентилятор охолодження
(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

Освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку випікання. У деяких моделях освітлення залишається ввімкненим під час випікання, а в інших моделях через деякий час вимикається.

7.2 Експлуатація блока керування духовкою

Увімкнення духовки

Духовка починає працювати після того, як вибрано бажаний робочий режим готування шляхом повороту регулятора режимів, і встановлено певну температуру шляхом повороту регулятора температури.

Вимкнення духовки

Духовку можна вимкнути шляхом встановлення регулятора режимів і регулятора температури в положення вимкнення (верхнє положення).

Вибір температури й робочого режиму духовки.

Можна готувати в ручному режимі (керуючи процесом самостійно), вибравши температуру й робочий режим для конкретної страви.



1. За допомогою регулятора режимів виберіть потрібний робочий режим готування.
 2. Використовуючи регулятор температури, встановіть бажану температуру готування.
- ⇒ Духовка почне працювати негайно відповідно до вибраного режиму й температури, й одночасно ввімкнеться лампа реле температури. Після того, як температура всередині духовки

досягає визначеного значення, лампа реле температури вимикається. Після закінчення процесу готування духовка не вимикається автоматично. Вам треба самостійно контролювати процес готування й вимикати духовку. Після закінчення процесу готування вимкніть духовку, встановивши регулятор режимів і регулятор температури в положення вимкнення (верхнє положення).

8 Загальна інформація щодо випікання

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв. Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

8.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв'язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за межі контейнера, це може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.

8.1.1 Приготування випічки й страв у печі

Загальна інформація

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначене для виробу. Якщо ви збираєтеся використовувати інше приладдя, віддавайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтеся готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.
- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицею 1.

- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °C і скоротити час випічки.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °C.
- Якщо верх торта згорів, треба поставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.
- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °C і скоротити час приготування. Намочіть шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.
- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

Таблиця приготування випічки й страв у печі

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс на лотку	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	175	30 ... 45
Кекс у формі	Форма для торта на дрютяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	175	30 ... 50
Кекс у паперовій обгортці	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160 - 170	20 ... 30
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дрютяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180 - 200	10 ... 20
Печиво	Деко для випічки *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160 - 170	20 ... 30
Випічка	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	20 ... 30
Здобна булочка	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	190	25 ... 35
Дріжджі	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	190	20 ... 40
Лазанья	Скляний/металевий прямокутний контейнер на дрютяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	25 ... 45
Піца	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	1	200	10 ... 20

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

8.1.2 М'ясо, риба й птиця

Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м'яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м'яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м'яса.
- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М'ясний сік краще розподіляється в смаженому м'ясі та не витікає, коли м'ясо розрізається.
- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середньому або низькому рівні.

- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	25 хв 220/маж, після 180 ... 190	80 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	25 хв 220/маж, після 180 ... 190	70 ... 100
Смажене курча (1,8-2 кг)	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	15 хв 220/маж, після 190	55 ... 75
Індичка (кубики м'яса)	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	25 хв 220/маж, після 190	70 ... 120
Риба	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

8.1.3 Гриль

У разі приготування на грилі червоне м'ясо, риба й м'ясо птиці швидко підрум'янюються, покриваються красивою скоринкою і не висихають. Філейна частина м'яса, м'ясо на шпалках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля тощо) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження

- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Крім того, не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки закритими. Ніколи не готуйте страви на грилі із

відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

Ключові моменти готування на грилі

- Для готування на грилі підготовляйте шматки продуктів якомога більш однорідної товщини й ваги.
- Розмістіть шматочки для смаження на решітці для гриля або дротяному деку для гриля, розподіливши їх по поверхні, але не виходячи за межі розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Засуньте решітку для гриля або дротяне деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо страва готується на решітці для гриля, засуньте деко печі на нижню полицю, щоб збирати олію. Необхідно, щоб деко, яке засовується, мало відповідні розміри для того, щоб перекрити всю зону гриля. Таке деко може не входити в

комплект постачання виробу. Для легкого очищення налийте трохи води на деко печі.

Таблиця приготування на грилі

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C) *	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4 - 5	250/max	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4 - 5	250/max	25 ... 35
Фрикаделька (телятина) - 12 кількість	Дротяний гриль	4	250/max	25 ... 35
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4 - 5	250/max	20 ... 25
Стейк - (кубики м'яса)	Дротяний гриль	4 - 5	250/max	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4 - 5	250/max	25 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250/max	1 ... 3
Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.				
Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.				
* Якщо у вашому виробі температуру гриля налаштувати неможливо, функція гриля працюватиме при максимальному значенні температури.				

8.1.4 Страви для тестування

- В цій таблиці приготування наведено страви, які готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Таблиця приготування страв для тестування

Гриль

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Фрикаделька (телятина) - 12 кількість	Дротяний гриль	4	250/max	25 ... 35
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250/max	1 ... 3
Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.				
Переверніть страву після 2/3 від загального часу жарки.				

9 Технічне обслуговування та очищення

9.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час

наступного використання виробу.

Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.

- Не використовувати чистячі продукти для очищення.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.
- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.

- Колір конфорок типу Wok, які використовуються за високих температур, може змінюватися. Це нормальна ситуація.
- У разі переміщення посуду можуть залишатися сліди механічних пошкоджень від металевих предметів на підставках варильних поверхонь. Не пересувайте сковорідки й каструлі по поверхні.
- Оскільки кришки конфорок безпосередньо контактують з вогнем і піддаються впливу високих температур, зміна й втрата їх кольору з часом є нормальним явищем. Це не створює проблем під час використання плити.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
 - Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
 - Використовуйте для чищення м'яку намілену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
 - Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричинити появу іржі.
 - Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.
- ### **Емальовані поверхні**
- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих

поверхонь може спричинити пожежну небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.

- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.
- Якщо виріб оснащений функцією легкого очищення парою, можна застосовувати цю функцію для очищення незначних непостійних забруднень. (Див. «Легке очищення парою [► 47]».)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для торгової марки придбаного виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.

Каталітичні поверхні

- Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою

холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.

- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

9.2 Очищення приладдя

Не кладіть приладдя виробу в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

9.3 Чищення плити

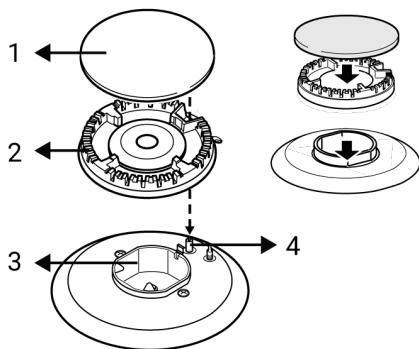
Очищення газових конфорок

1. Перш ніж чистити піч, зніміть з тримачі посуду, кришки конфорок та головки з плити.
2. Очистіть поверхню плити відповідно до рекомендацій, включених до загальної інформації про чищення, відповідно до типу поверхні (емальована, скляна, з нержавіючої сталі тощо).
3. Очистіть камеру конфорки ганчіркою, змоченою миючим засобом, або м'якою щіткою, що не дряпає. Переконайтеся, що не залишилось залишків їжі.
4. Очистіть свічки запалювання та теплові елементи (у моделях із запалюванням та термоелементами) добре стиснутою тканиною. Потім висушіть чистою тканиною. Переконайтеся, що свічка запалювання і тепловий елемент повністю сухі.
5. Після кожного використання очищайте кришки конфорок та головки конфорки м'якою водою, а потім висушуйте їх.
6. Щодо стійких плям, потримайте кришки конфорок та головки конфорок у воді з миючим засобом або у теплій мильній воді принаймні протягом 15 хвилин. Почистіть неметалевою щіткою, що не дряпає.
7. Ви можете використовувати засоби для чищення Quick&Shine для внутрішньої частини духової шафи та решіток, на емальованих поверхнях, а також рекомендовані авторизованим сервісним центром засоби для стійких плям на емальованих поверхнях.
8. Під час чищення не застосовуйте до кришок конфорок агресивні миючі засоби, такі як засоби для чищення внутрішніх частин духовки та засоби для усунення накипу, це може призвести до зміни кольору.

9. Після кожного використання очищайте тримачі посуду м'якою водою та м'якою щіткою, що не дряпає, а потім висушіть їх.
10. Коли кришки конфорок та тримачі посуду використовуються вологими, внаслідок температури можуть утворитися стійкі вапняні плями. Переконайтеся, що вони висушені перед початком використання.
11. Розмістіть головки конфорок, кришки та тримачі каструль відповідно.
12. Розміщуючи тримачі посуду, переконайтеся, що вони розташовані в центрі конфорок. У моделях штифтів прикріпіть штифти на конфорці до отворів штифтів на тримачах каструлі.

Складання деталей конфорок

1. Розмістіть деталі, як на малюнку, після очищення конфорок.
2. Встановіть головку пальника, переконавшись, що вона проходить через свічку запалювання конфорки (4). Поверніть головку конфорки вправо та вліво, щоб переконатися, що вона розташована в камері конфорки.
3. Покладіть кришку конфорки на головку конфорки.



- 1 Кришка конфорки
- 2 Головка конфорки
- 3 Камера конфорки
- 4 Свічка запалювання (у моделях із запалюванням)

9.4 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

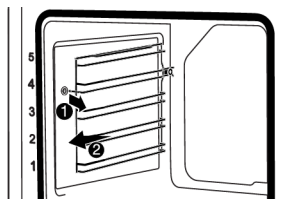
Очищення бічних стінок духовки

Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Поверхні з каталітичними властивостями».

Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.

1. Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.



3. Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

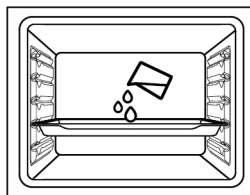
9.6 Легке очищення парою

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується паром всередині духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

1. Вийміть усе приладдя з духовки.
2. Додайте 300 мл води на деко й розмістіть його на другій полиці духовки.



Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкосаймісті й спиртові розчини або розчини, які містять тверді частинки.



3. Установіть регулятор духовки в робочий режим легкого очищення паром і ввімкніть її на 25 хвилин за температури 100 °C.

Негайно відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Під час відкриття дверцят випускається пара. Це може спричинити опіки. Будьте обережні під час відкриття дверцят.

За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.



У разі застосування функції легкого очищення паром очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруду, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.) Після утворення конденсату всередині духовки в каналі резервуара під духовкою може накопичитися вода або волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.



9.7 Очищення дверцят духовки

Можна знімати дверцята духовки й скла дверцят для їх очищення. Як знімати дверцята й вікна пояснено в розділах «Зняття дверцят духовки» і «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверцят, очистіть його за допомогою миючого

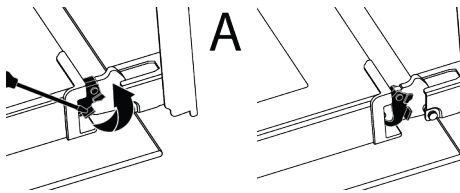
засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. Щоб уникнути залишків вапна, що можуть утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом, а потім промийте його.



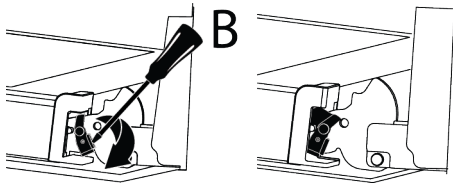
Не використовуйте для очищення дверцят духовки і скла жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві шкребки, металеві мочалки або відбілювачі.

Зняття дверцят духовки

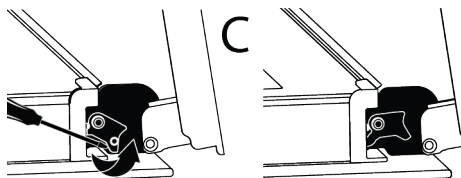
1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте тримачі в гнізді петлі передніх дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши їх вниз, як показано на рисунку.
3. Типи петель відрізняються (A), (B), (C) залежно від моделі виробу. На наступних рисунках показано, як відкрити кожен тип петлі.
4. Петлі типу (A) наявні у звичайних типах дверей.



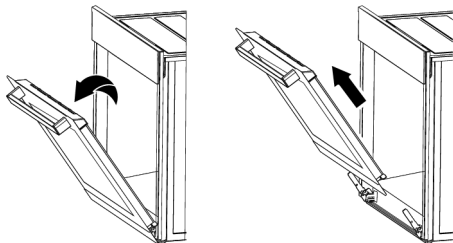
5. Петлі типу (B) наявні в типах дверей, оснащених системою плавного закриття.



6. Петлі типу (C) наявні в типах дверей, оснащених системами плавного відкриття/закриття.



7. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



8. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити їх від правої та лівої петель і зняти її.

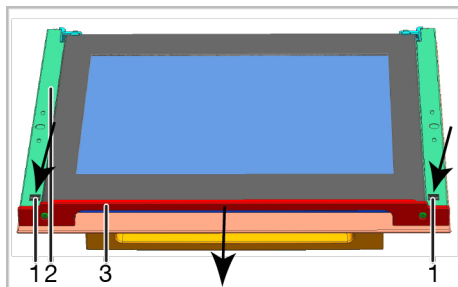
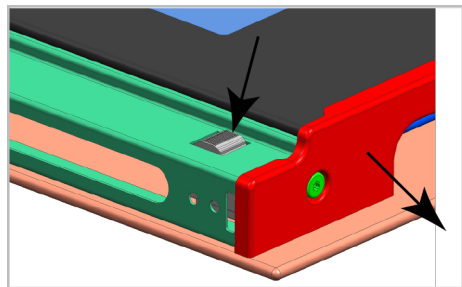


Щоб встановити дверцята на місце, повторіть ті ж самі кроки, що застосовуються в процесі їх зняття, але в протилежному порядку. Встановлюючи дверцята, обов'язково закрийте тримачі в гнізді петель.

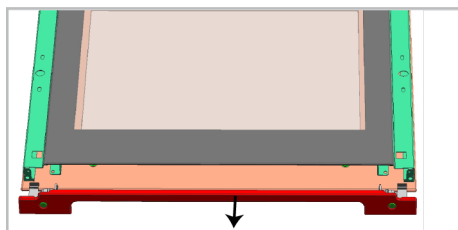
9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна знімати для очищення.

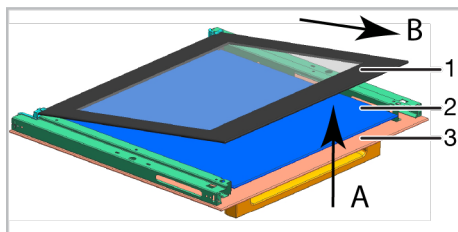
1. Відчиніть дверцята духової шафи.



- 1 Засувка
- 2 Рама
- 3 Профіль



2. Як показано на малюнках вище, натисніть на засувки (1) і одночасно потягніть профіль (3) до себе, щоб витягнути профіль, прикріплений до верхнього боку передніх дверцят.

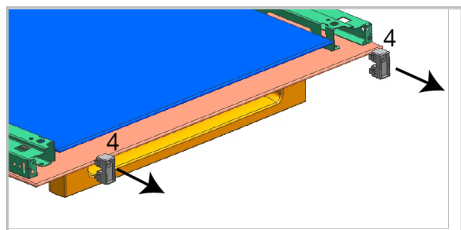


- 1 Внутрішня скляна панель
- 2 Середня скляна панель*
- 3 Зовнішня скляна панель

* Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

3. Як показано на малюнку, трохи підніміть внутрішню скляну панель (1) у напрямку "А" й витягніть її в напрямку "В"

4. Якщо пристрій має середню скляну панель; Потягніть з'єднувальні елементи тримача скла в центрі, як показано на малюнку, щоб витягнути їх з панелі.



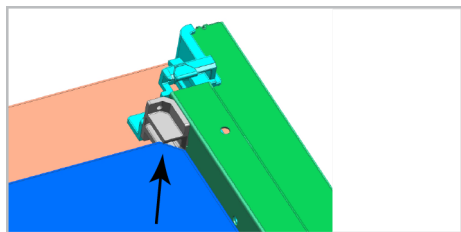
4 З'єднувальні елементи тримача скла*

* Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

5. Повторіть ці дії, щоб зняти середню скляну панель (2). Під час складання дверцят спочатку слід встановити середню скляну панель (2).
6. Скляну панель необхідно вставити таким чином, щоб вона увійшла у пластмасовий тримач, як показано на малюнку.



В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.



7. Вставляйте внутрішню скляну панель (1) таким чином, щоб поверхня з написом була звернута до середньої скляної панелі.
8. Важливо, щоб нижній кут внутрішньої скляної панелі обов'язково був вставлений в нижній пластмасовий тримач.



В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.

9. Не забудьте помістити з'єднувальні елементи тримача скла в відповідні пази.

10. І, нарешті, натисніть на засувки профілю, щоб вони знову увійшли в пази.

9.9 Очищення лампи духовки

У випадку, якщо скляна кришка лампи духовки в зоні готування забруднилася, очистіть її за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій в нижченаведених розділах.

Заміна лампи духовки

Загальні попередження

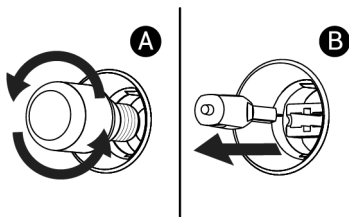
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи духовки відключіть виріб від електромережі й зачекайте, поки духовка охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій духовці використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм, або галогенна лампа, оснащена розеткою G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи підходять для роботи за температури вище 300 °C. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих центрах обслуговування або у ліцензованих технічних фахівців. Цей виріб містить лампу класу енергетичної ефективності G.
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, що використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Ця лампа призначена для освітлення продуктів всередині пристрою.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, як-от: температури вище 50° C.

Якщо ваша духовка оснащена круглою лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



3. Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (В), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.

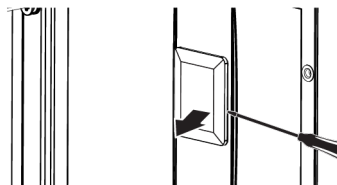


4. Установіть скляну кришку на місце.

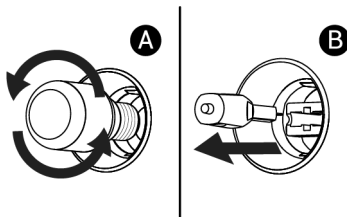
Якщо ваша духовка оснащена квадратною лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.

2. Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки. Спочатку відкрутіть гвинт, якщо на квадратній лампі вашого виробу є гвинт.
4. Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (В), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



5. Установіть на місце скляну кришку й решітчасті полиці.

10 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

Під час нагрівання і охолодження виробу є чутно металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замініть лампу освітлення духовки.

- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

У нас немає іскри.

- Немає струму. > > > Позначте пункт fuse у полі fuse.

Газу немає.

- Основний газовий клапан закритий. > > > Відкрити газовий клапан.
- Газова труба зігнута. > > > правильно встановити газову трубу.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію
0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	56
1.1 Uso previsto	56
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	56
1.3 Sicurezza elettrica	57
1.4 Sicurezza mentre si lavora con il gas	59
1.5 Sicurezza in fase di trasporto	61
1.6 Installazione in sicurezza	61
1.7 Utilizzo in sicurezza	63
1.8 Avvertenze sulla temperatura	63
1.9 Uso degli accessori	64
1.10 Sicurezza nella cottura	64
1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza	66
2 Istruzioni relative all'ambiente	66
2.1 Direttiva sui rifiuti	66
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	66
2.2 Informazioni sull'imballaggio	67
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	67
3 Il prodotto	67
3.1 Presentazione del prodotto	68
3.1.1 Piastre di cottura	68
3.1.2 Sezione piano cottura	68
3.2 Introduzione al pannello di controllo del forno	68
3.3 Funzioni operative del forno	69
3.4 Accessori del prodotto	70
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	70
3.6 Specifiche tecniche	73
4 Installazione	76
4.1 Luogo idoneo per l'installazione...	76
4.2 Collegamento elettrico	78
4.3 Collegamento al gas	79
4.4 Posizionamento del prodotto	83
4.5 Conversione del gas	83
5 Primo utilizzo	86
5.1 Pulizia iniziale	86
6 Come utilizzare il piano cottura	86
6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	86

6.2 Funzionamento dei piani cottura ..	87
7 Utilizzo del forno	88
7.1 Informazioni generali sull'uso del forno	88
7.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno	88
8 Informazioni generali sulla cottura ..	89
8.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno	89
8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno	90
8.1.2 Carne, pesce e pollame	92
8.1.3 Grill	92
8.1.4 Alimenti di prova	93
9 Manutenzione e pulizia	94
9.1 Informazioni generiche per la pulizia	94
9.2 Accessori per la pulizia	95
9.3 Pulizia del piano cottura	95
9.4 Pulizia del pannello di controllo ..	96
9.5 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	97
9.6 Pulizia a vapore facile	97
9.7 Pulire lo sportello del forno	98
9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno	99
9.9 Pulizia della lampada del forno ..	100
10 Risoluzione dei problemi	101



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.



1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sen-

- soriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
 - Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
 - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
 - I prodotti elettrici e/o i prodotti a gas sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
 - Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
 - Ruota la maniglia delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrare e bruciare.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
 - Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
 - Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
 - Prima di gettare prodotti usati e inutili:
 1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità

con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I collegamenti del gas e/o i cavi elettrici non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.

- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potreb-

be fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.

- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



1.4 Sicurezza mentre si lavora con il gas

- **AVVERTENZA:** L'utilizzo dei prodotti per cucine a gas provoca la formazione di sostanze liberate a causa del calore, dell'umidità e della combustione nell'ambiente. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto quando si utilizza il prodotto: Tenere aperti i fori di ventilazione naturali o installare dispositivi di ventilazione meccanica (cappa/estrattore meccanico) L'uso intensivo del prodotto per un lungo periodo di tempo potrebbe richiedere una ventilazione supplementare: ad esempio, aprendo una finestra o favorendo una ventilazione più efficace, innalzando il livello dell'eventuale dispositivo di ventilazione meccanica, ecc.
- Questo prodotto deve essere utilizzato in un ambiente con un sensore di monossido di carbonio correttamente regola-

to e funzionante. Assicurarsi che il sensore di monossido di carbonio funzioni correttamente e che la manutenzione del sensore sia frequente. Il sensore di monossido di carbonio deve essere posizionato a non più di 2 metri dal prodotto.

- Le condizioni di regolazione per questo dispositivo vengono riportate sull'etichetta (o sull'etichetta dati)
- Nei prodotti per cottura a gas è richiesta una combustione corretta. In caso di combustione incompleta, potrebbe svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico, che ha un effetto letale anche a dosi molto piccole. Si può facilmente comprendere che il gas brucia bene se le fiamme sono continue e blu. Se le fiamme sono ondulate, tagliate e di colore giallo intenso, vuol dire che il gas non brucia bene.
- I prodotti e i sistemi di cottura a gas devono essere regolarmente controllati per verificarne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la relativa fascetta dovranno essere controllati a intervalli re-

golari e sostituiti entro i termini consigliati dal produttore o quando si rende necessario.

- Pulire regolarmente i fornelli a gas. Accertarsi che dopo la pulizia il gas bruci correttamente.
- Non utilizzare pentole/padelle che superano le dimensioni indicate nel manuale d'uso. L'uso di pentole/padelle più grandi di quelle specificate potrebbe causare l'avvelenamento da monossido di carbonio e il surriscaldamento delle superfici vicine e dei pulsanti di controllo. L'uso di pentole/padelle più piccole potrebbe causare ustioni dovute alle fiamme.
- Richiedere informazioni sui numeri telefonici di emergenza e sulle misure di sicurezza in caso di odore di gas al tuo fornitore di gas locale.

 Cosa fare quando si sente odore di gas!

- Non usare fiamme libere o non fumare. Non utilizzare pulsanti elettrici (ad esempio il pulsante della lampada o il campanello). Non utilizzare telefoni fissi o cellulari.
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi per cottura a gas e il contatore del gas sulla valvo-

la di controllo principale, a meno che non si trovi in uno spazio ristretto o in una cantina.

- Controllare la tenuta di tutti i tubi e i collegamenti. Se senti ancora odore di gas, esci di casa.
- Avvertire i vicini.
- Chiamare i vigili del fuoco. Utilizzare il telefono fuori di casa.
- Chiamare l'assistenza autorizzata e la propria società di distribuzione del gas.



1.5 Sicurezza in fase di trasporto

- Prima di trasportare il prodotto, scollegare il prodotto dalla rete elettrica e scollegare i collegamenti del gas.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.

- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



1.6 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Non posizionare mai il prodotto su un pavimento coperto da moquette. In caso contrario, la mancanza di flusso d'aria sotto il prodotto causerà il surriscaldamento delle parti elettriche. Ciò comporterà problemi con il prodotto.
- Il prodotto deve essere posto direttamente su una superficie pulita, piana e rigida. Non deve essere posizionato su uno zoccolo o su un pianale. I prodotti

non devono essere posizionati su piatti di cartone o di plastica.

- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicu-

rarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.
- Prima di iniziare qualsiasi lavoro di installazione del gas interromperne l'alimentazione. C'è pericolo di esplosione.
- La connessione del prodotto al sistema di distribuzione del gas può essere eseguita solo da una persona autorizzata e qualificata. Esiste un pericolo di esplosione o di avvelenamento dovuto a riparazioni effettuate da persone non professionali.
- Il tubo del gas deve essere collegato in modo tale che non tocchi le parti mobili nella zona in cui è posizionato e non rimanga impigliato durante il movimento delle parti mobili (es. cassetto). Inoltre, il tubo del gas non deve essere collocato in spazi in cui si possa inceppare.

- Il tubo flessibile del gas non deve essere schiacciato, piegato, inceppato o toccare le parti calde del prodotto e le pentole sul prodotto. I danni al tubo del gas potrebbero provocare esplosioni.
- Dopo l'allacciamento del prodotto, assicurarsi di verificare la presenza di perdite di gas. Accertarsi che non vi siano perdite di gas. Non utilizzare il prodotto in caso di perdite di gas.

1.7 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili. Chiudere il rubinetto principale del gas.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.

- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Non chiudere lo sportello superiore prima che i piani cottura si siano raffreddati. In caso contrario, il coperchio potrebbe rompersi e causare lesioni.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

1.8 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi

elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

1.9 Uso degli accessori

- È importante che la griglia e la teglia siano posizionate correttamente sui ripiani metallici. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella ca-

mera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.

1.10 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso con-

trario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.

- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.

Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:

- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
- Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.

- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Posizionare le pentole al centro del piano cottura. Prestare attenzione a che il fuoco del fornello con le pentole sopra non fuoriesca sui bordi delle pentole.
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, spugnette abrasive, filo per lavastoviglie o candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno e il vetro dello sportello superiore del forno (se in dotazione). Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.



1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita uti-

le, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

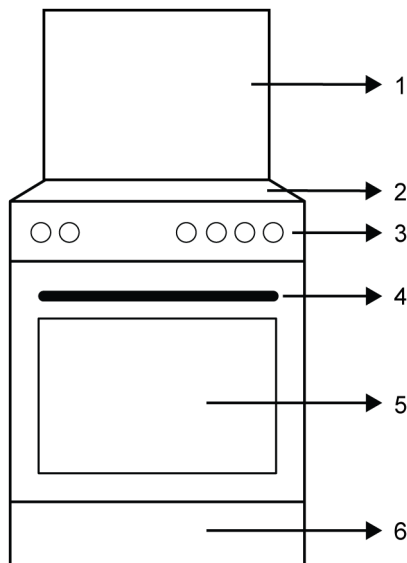
- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.

- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

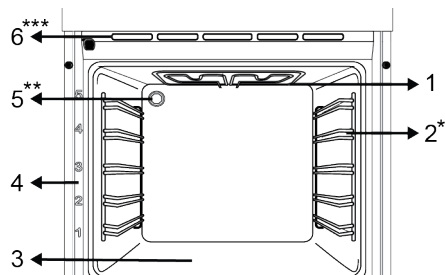
In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli utilizzi di base del pannello di controllo del prodotto. Potrebbero esserci differenze nelle immagini e in alcune caratteristiche a seconda della tipologia del prodotto.

3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Coperchio superiore
- 2 Sezione piano cottura
- 3 Pannello di controllo
- 4 Maniglia
- 5 Sportello
- 6 Parte inferiore

3.1.1 Piastre di cottura



- 1 Riscaldatore superiore

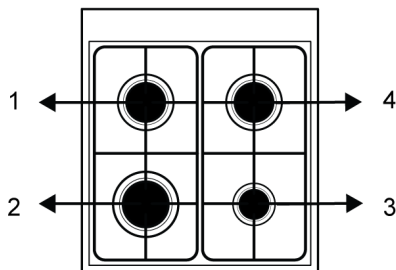
- 2 Ripiani a filo *
- 3 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)
- 4 Posizioni del ripiano
- 5 Lampada **
- 6 Fori di ventilazione ***

* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

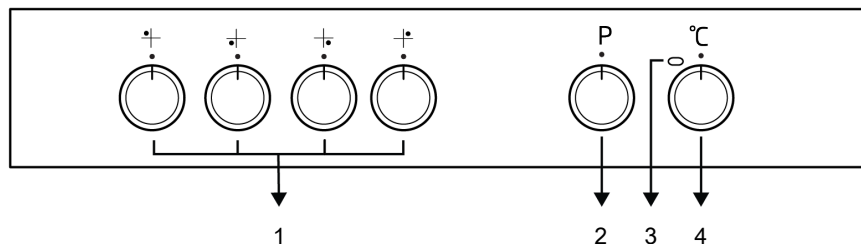
*** Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

3.1.2 Sezione piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Bruciatore normale
- 2 Anteriore sinistro - Bruciatore rapido
- 3 Anteriore destro - Bruciatore ausiliario
- 4 Posteriore destro - Bruciatore normale

3.2 Introduzione al pannello di controllo del forno



1 Manopole di controllo del piano cottura

3 Lampada termostato

2 Manopola selezione funzione

4 Manopola di selezione della temperatura

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

Manopola di selezione delle funzioni

È possibile selezionare le funzioni operative del forno tramite la manopola di selezione funzioni. Girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

Manopola di selezione della temperatura

È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile conoscere la temperatura interna del forno dalla spia della temperatura. La spia del termostato si trova sul pannello

di controllo. La spia del termostato si accende quando il prodotto inizia a funzionare e la spia del termostato si spegne quando raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, la spia del termostato si riaccende.

Manopole di controllo del piano cottura

È possibile utilizzare il piano cottura con le manopole di controllo dei fornelli. Ogni manopola agisce sul rispettivo bruciatore. Dai simboli presenti sul pannello comandi è possibile dedurre a quale bruciatore si riferisce.

3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	*	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Grill basso	*	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill completo	*	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.

* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

3.4 Accessori del prodotto

Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

 I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

Vassoio standard

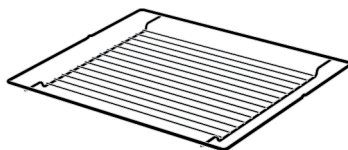
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



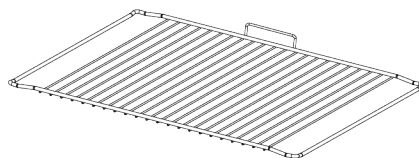
Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :



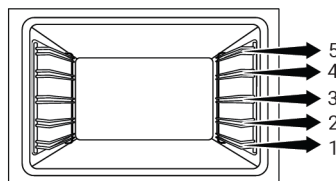
 Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

3.5 Uso degli accessori del prodotto

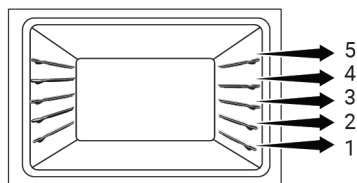
Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



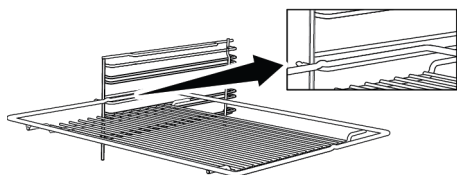
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento della griglia metallica sui ripiani di cottura

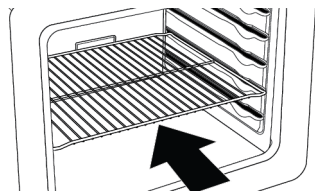
Su modelli con ripiani in filo metallico :

È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore. Per una cottura migliore, la griglia metallica deve essere fissata al punto di arresto della griglia. Non deve superare il punto di arresto per entrare in contatto con la parete posteriore del forno.



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

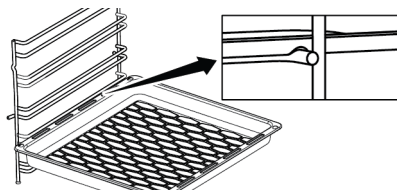
È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali. La griglia metallica ha una direzione quando la si posiziona sullo scaffale. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani di cottura

Su modelli con ripiani in filo metallico :

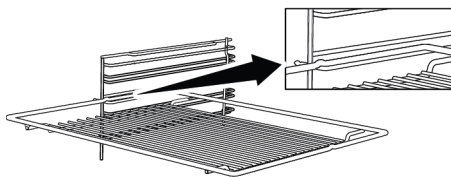
È inoltre importante posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Posizionate il vassoio tra i ripiani in filo metallico come mostrato nella figura. Per ottenere buone prestazioni di cottura, la teglia deve essere posizionata sulla griglia in modo che entri nella fessura del tappo. Non deve essere appoggiata alla parete posteriore del forno scavalcando la fessura del tappo.



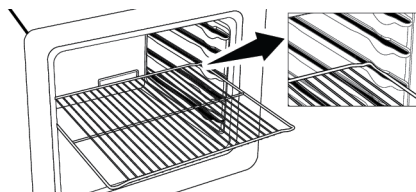
Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

Su modelli con ripiani in filo metallico :

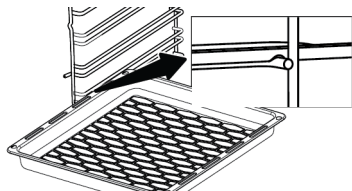


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



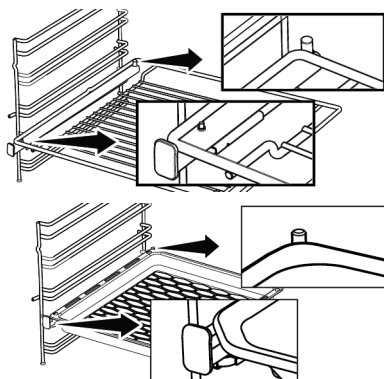
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



3.6 Specifiche tecniche

IT

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) (mm)	850 /500 /600

Tensione/Frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	1,9
Consumo di gas totale (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Tipo di forno	Forno convenzionale

Fornelli

Anteriore sinistro	Bruciatore rapido
Potenza	2,9 kW (211 g/h - G30)

Anteriore destro	Bruciatore ausiliario
Potenza	1,0 kW (73 g/h - G30)

Posteriore sinistro	Bruciatore normale
Potenza	2,0 kW (145 g/h - G30)

Posteriore destro	Bruciatore normale
Potenza	2,0 kW (145 g/h - G30)

Tipo di gas/pressione a cui è impostato il prodotto:
G20 20 mbar

Categoria di prodotto a gas

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P

Tipi di gas/pressioni a cui può essere convertito il prodotto:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Riscaldamento superiore e inferiore veya Riscaldamento a ventola superiore/inferiore (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Riscaldamento a ventola superiore/inferiore , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

Categorie/tipi/pressione di gas del paese

Nella tabella sottostante è possibile trovare il tipo di gas, la pressione e la categoria di gas utilizzabili per il Paese in cui verrà installato il prodotto.

CODICI PAESE	CATEGORIA		TIPO DI GAS E PRESSIONE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

CODICI PAESE	CATEGORIA		TIPO DI GAS E PRESSIONE			
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Tabella degli iniettori

La tabella seguente fornisce i valori degli iniettori per tutti i tipi di gas di combustibili per la conversione del gas. Puoi raggiungere i valori dei tuoi iniettori consultando la tabella tecnica dei tipi di gas che puoi convertire in base ai tuoi combustibili e al tuo paese. Gli iniettori potrebbero non essere forniti con il prodotto. Puoi ottenerlo dai servizi autorizzati o dal luogo in cui hai acquistato il prodotto.

Fornelli									
Potenza	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Installazione

Avvertenze generali

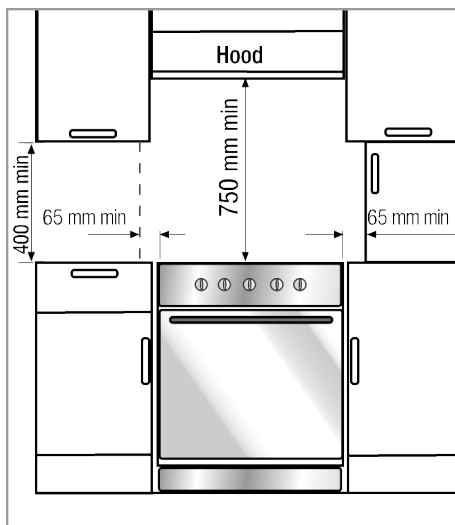
- Per l'installazione del prodotto, rivolgersi all'Agente di assistenza autorizzato più vicino. Verificare che l'impianto elettrico e l'impianto del gas siano operativi prima di contattare l'Agente di Servizio Autorizzato per la messa in funzione dell'apparecchiatura. In caso contrario, contattare un elettricista qualificato e un montatore per ottenere le disposizioni necessarie. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure effettuate da persone non autorizzate; la non osservanza di questa regola potrebbe anche invalidare la garanzia.
- È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui deve essere posizionato il prodotto e predisporre gli impianti elettrici e/o del gas.
- Durante l'installazione del prodotto devono essere seguite le regole specificate nelle norme locali relative agli impianti elettrici e/o del gas./Paragrafo
- Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima dell'installazione. Non farlo installare se danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

4.1 Luogo idoneo per l'installazione

- Posizionare il prodotto su una superficie dura per via dei condotti dell'aria sotto il prodotto. Non deve essere posizionato su una base o un piedistallo. I piedini del prodotto non devono appoggiarsi su superfici morbide, ad es. tappeto, ecc.
- Il pavimento della cucina deve essere in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura più il peso aggiuntivo di pentole, padelle e cibo.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 1 in base allo standard EN 30-1-1. Può essere posizionato accanto alle pareti della cucina, ai mobili della cucina o a qualsiasi altro prodotto di diverse dimensioni da dietro e su un bordo. I mobili o

le attrezzature della cucina sull'altro lato possono essere solo della stessa dimensione o più piccoli.

- Può essere utilizzato con mobili su entrambi i lati, ma per avere una distanza minima di 400 mm sopra il livello della piastra riscaldante, lasciare uno spazio laterale di 65 mm tra l'apparecchio e qualsiasi parete, divisorio o mobile alto.

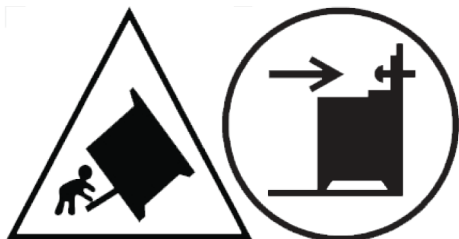


- Può essere utilizzato anche in posizione libera. Consentire una distanza minima di 750 mm al di sopra della superficie del piano cottura.
- Se è necessario installare una cappa sopra la cucina, fare riferimento alle istruzioni del produttore della cappa per quanto riguarda l'altezza di installazione (min. 650 mm).
- I mobili della cucina accanto all'apparecchiatura devono essere resistenti al calore (100 °C min.).

Catena di sicurezza

L'apparecchio deve essere messo in sicurezza rispetto ad un eventuale sbilanciamento utilizzando la catena di sicurezza in dotazione al forno.

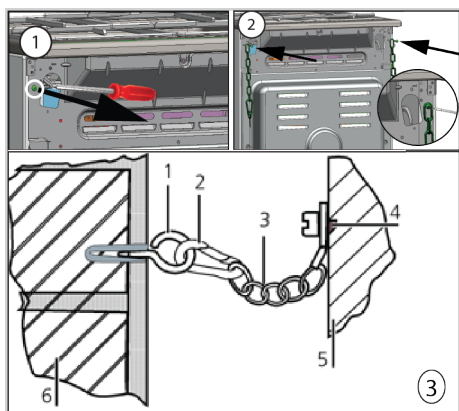
Attenzione - Rischio di ribaltamento!



Avvertimento: Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, è necessario installare questo mezzo di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

Se il prodotto è dotato di 2 catene di sicurezza;

Fissare il gancio (1) utilizzando un picchetto adeguato alla parete della cucina (6) e collegare la catena di sicurezza (3) al gancio tramite il meccanismo di bloccaggio (2).

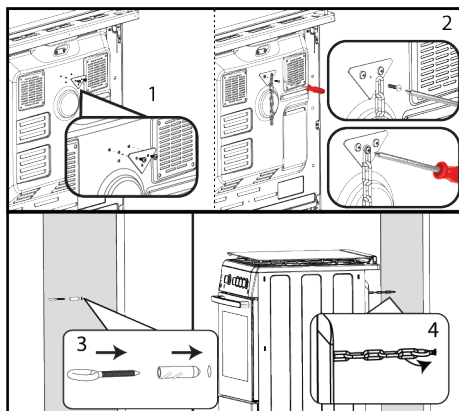


- 1 Gancio
- 2 Meccanismo di bloccaggio
- 3 Catena di sicurezza
- 4 Fissare saldamente la catena sul retro del prodotto
- 5 Retro del prodotto
- 6 Parete delle cucina

Se il prodotto è dotato di 1 catene di sicurezza;

L'apparecchio deve essere messo in sicurezza rispetto ad un eventuale sbilanciamento utilizzando la catena di sicurezza in dotazione al forno.

Procedere con i passaggi descritti nell'immagine per fissare la catena di sicurezza al prodotto.



i La catena di stabilità deve essere quanto più corta possibile per evitare l'inclinazione del forno in avanti e in diagonale. La catena di stabilità è progettata per cucine senza fessura di inserimento della staffa.

Ventilazione dell'ambiente

Tutte le stanze richiedono una finestra apribile, o equivalente, e alcune stanze anche uno sfianto permanente. L'aria per la combustione viene prelevata dall'aria ambiente ed i gas di scarico vengono immessi direttamente nell'ambiente. Una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

Locali con porte e/o finestre che si aprono direttamente sull'ambiente esterno

Le porte e/o finestre che danno direttamente sull'ambiente esterno devono avere un'apertura di ventilazione totale delle dimensioni specificate nella tabella sottostante che è calcolata in base alla potenza gas totale dell'apparecchio (il consumo energetico totale del gas dell'apparecchio è riportato nella tabella delle specifiche tecniche di questo manuale d'uso). Se le porte e/o le finestre non dispongono di un'apertura di ventilazione totale corrispondente al consumo totale di gas dell'apparecchio come specificato nella tabella se-

guente, allora deve essere sicuramente presente un'ulteriore apertura di ventilazione fissa nella stanza per garantire che i requisiti minimi di ventilazione totale siano raggiunti per il consumo totale di gas dell'apparecchio. L'apertura di ventilazione fissa può includere aperture per mattoni forati esistenti, dimensioni dell'apertura di canalizzazione della cappa di estrazione, ecc.

Consumo di gas totale (kW)	Apertura minima per la ventilazione (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Locali che non hanno porte e/o finestre che si aprono direttamente sull'ambiente esterno

Se il locale dove è installato l'apparecchio non dispone di una porta e/o di una finestra che dà direttamente sull'ambiente esterno, si dovranno ricercare altri prodotti che prevedano sicuramente un'apertura di ventilazione fissa, non regolabile e non chiudibile, che rispetti i requisiti minimi complessivi di apertura di ventilazione per il consumo totale di gas dell'apparecchio come indicato nella tabella sopra. Dovrebbero essere seguiti anche i consigli dei regolamenti edilizi appropriati.

Laddove una stanza o uno spazio interno contenga più di un apparecchio a gas, deve essere prevista un'area di ventilazione aggiuntiva oltre ai requisiti indicati nella tabella precedente. Le dimensioni dell'area di ventilazione aggiuntiva devono essere adeguate alle normative di altri apparecchi a gas.

Dovrebbe inoltre esserci uno spazio minimo di 10 mm sul bordo inferiore della porta che si apre verso l'ambiente interno della stanza in cui è installato l'apparecchio. È necessario assicurarsi che oggetti come tappeti, altri rivestimenti del pavimento ecc. non influenzino lo spazio libero quando la porta è chiusa.

La cucina può trovarsi in una cucina, una cucina/sala da pranzo o un soggiorno, ma non in una stanza dotata di vasca o doccia. La cucina non deve essere installata in un monolocale di dimensioni inferiori a 20 m³. Non installare questo apparecchio in una stanza sotto il livello del suolo a meno che non sia aperta su almeno un lato.

4.2 Collegamento elettrico

Avvertenze generali

- Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dal collegamento elettrico. C'è pericolo di scosse elettriche!
- Collegare il prodotto ad una presa/linea protetta da un interruttore automatico di capacità adeguata, come indicato nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile degli eventuali danni che si potrebbero verificare a causa dell'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.
- Il prodotto può essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata, e la garanzia del prodotto inizia solo dopo una corretta installazione. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate.
- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato, inceppato o toccare parti calde del prodotto. Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito da

un elettricista qualificato. Altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!

- I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. La targhetta è visibile sia quando si apre lo sportello o il coperchio inferiore dell'apparecchio viene aperto, sia quando si trova sulla parete posteriore dell'apparecchio, a seconda del tipo di unità.
- Dopo l'installazione, la spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano (non farla passare sopra al piano cottura). Non usare prolunghe o multi prese per il collegamento elettrico.
- Utilizzare l'uscita/linea prese e la spina appropriate per il forno. Nel caso in cui i limiti di potenza del prodotto siano al di fuori della capacità di trasporto di corrente della spina e della presa di corrente/linea, l'apparecchiatura deve essere collegata attraverso un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la spina e la presa di corrente/linea.

Se l'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione e spina:

eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio collegandolo ad una presa con messa a terra.

4.3 Collegamento al gas

Avvertenze generali

- Qualora le operazioni di installazione, riparazione o collegamento vengano effettuate da persone o tecnici non autorizzati, non certificati o non qualificati, sussiste il rischio di esplosione, incendio e intossicazione.
- Prima di mettere il prodotto in posizione, accertarsi delle condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) e che l'impostazione del gas del prodotto sia conforme a tali condizioni. Le condizioni e i valori di regolazione del gas del prodotto sono informazioni riportate sulle etichette (o sulla targhetta).
- Se il codice del paese non è riportato sull'etichetta, attenersi alle istruzioni tecniche locali per il collegamento e la conversione del gas.
- Il prodotto può essere collegato all'impianto di alimentazione del gas unicamente da una persona o da un tecnico autorizzato/certificato/qualificato.
- Il produttore non sarà ritenuto responsabile per gli eventuali danni derivanti da procedure eseguite da persone o tecnici non autorizzati/non certificati/non qualificati.
- Prima di dare avvio a qualsiasi intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione del gas. Rischio di esplosione!
- Se si desidera utilizzare il prodotto in un secondo momento con un altro tipo di gas, sarà necessario rivolgersi a una persona o un tecnico autorizzato/certificato/qualificato per la relativa procedura di conversione.
- Accertarsi che il collegamento al gas venga verificato in modo accurato dopo ogni utilizzo. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti a perdite di gas che possono verificarsi a seguito di un allacciamento o di una trasformazione del gas effettuati da persone non autorizzate o non in possesso di licenza.

Rischi di incendio:

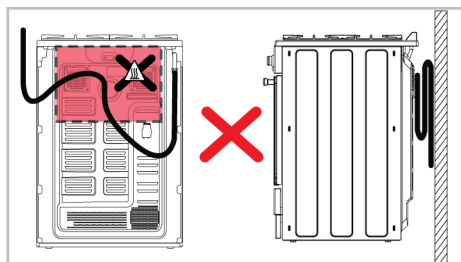
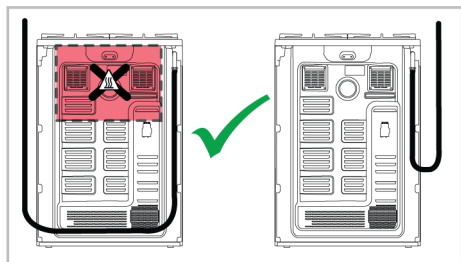
- Qualora il collegamento non venga eseguito in linea con le istruzioni riportate qui di seguito, sussiste il rischio di perdite di gas e di incendio. La nostra azienda non potrà essere ritenuta responsabile per gli eventuali danni che ne derivano.
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico o da una persona autorizzata/certificata/qualificata.
- Accertarsi che il tubo flessibile del gas da utilizzare per il collegamento al gas sia conforme alle normative locali in materia.
- Il tubo flessibile del gas deve essere collegato in modo da non entrare in contatto con le parti mobili e le superfici calde (indicate nelle figure sottostanti) che lo cir-

condano. Sarà altresì necessario prestare attenzione per evitare che resti impigliato quando le parti mobili sono in movimento. (ad esempio, cassetti). Non dovrà inoltre essere collocato in spazi in cui potrebbe essere schiacciato.

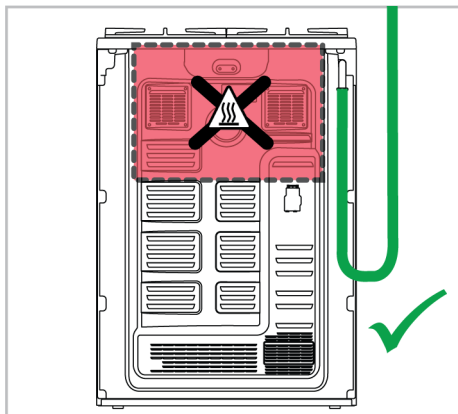
- Una volta completato il collegamento al gas, non spostare il prodotto. Se viene spostato, può esserci il rischio di perdite di gas.
- Per il collegamento e la conversione del gas è necessario servirsi di una chiave.

Scelta del lato di allacciamento del gas

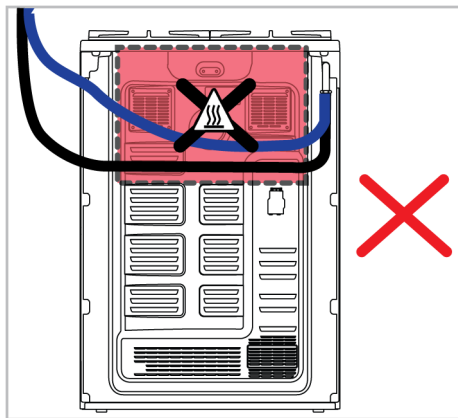
- Il tubo del gas deve essere collegato effettuando giri ad ampio raggio per evitare la possibilità di rottura e piegatura durante il collegamento.
- Il tubo del gas non deve essere schiacciato, piegato, pizzicato, toccato da spigoli vivi o entrare in contatto con le parti calde del prodotto e con le pentole sul prodotto. Il danneggiamento del tubo del gas può comportare un rischio di esplosione!
- Il tubo del gas non deve entrare in contatto con parti che possono raggiungere una temperatura di 70°C superiore alla temperatura ambiente.

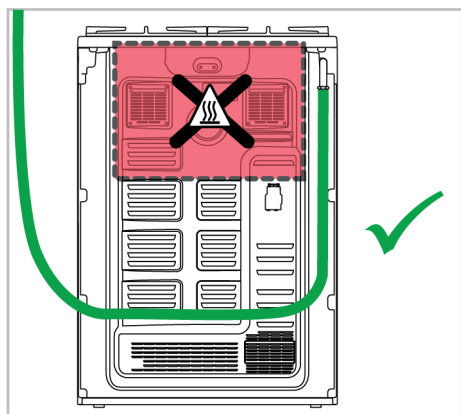
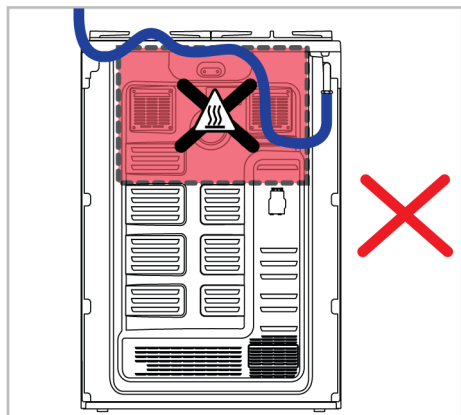


- Prima dell'allacciamento al gas, accertarsi che l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo del gas del prodotto da collegare al gas si trovino sullo stesso lato.



- Se l'uscita del tubo del gas e l'alimentazione del gas non sono rivolte verso lo stesso lato, accertarsi che il tubo non attraversi la zona calda durante l'operazione di collegamento.





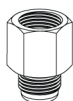
Parti per il collegamento del gas

Indichiamo qui di seguito le parti e gli strumenti visivi necessari per la connessione del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto. I raccordi del gas da utilizzare possono variare a seconda del tipo di gas e delle normative nazionali.

Guarnizione di tenuta:



Raccordo EN 10226 R1/2" :



Raccordo per gas liquido (G30,G31) :



Raccordo di uscita del gas:

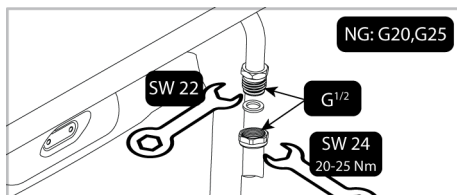


Realizzazione del collegamento al gas - GN

- L'impianto a gas naturale deve essere preparato in modo adeguato per il montaggio prima di procedere all'installazione del prodotto. All'uscita dell'impianto del gas da collegare al prodotto deve essere presente una valvola per il gas naturale.
- Accertarsi che la valvola del gas naturale sia facilmente accessibile.
- Collegare il prodotto all'impianto del gas naturale della propria abitazione usando un tubo flessibile per il gas conforme agli standard locali.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'alimentazione del gas dovrà essere collegata tramite un tubo del gas o un tubo flessibile di sicurezza per il gas con raccordi filettati a entrambe le estremità.

EN ISO 228 Attacco di tipo G1/2

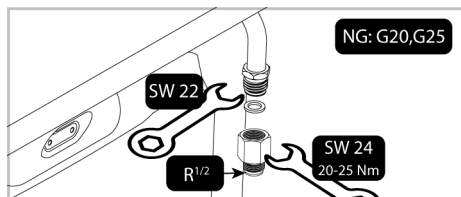
1. Inserire la nuova guarnizione di tenuta nel tubo flessibile/tubo di sicurezza per il gas. Assicurarsi che la guarnizione sia serrata correttamente.
2. Fissare il raccordo del gas all'apparecchiatura servendosi di una chiave da 22 mm e inserire il raccordo nel raccordo con una chiave da 24 mm.



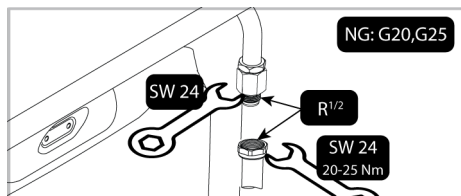
3. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

EN 10226 Attacco tipo R1/2

1. Posizionare la nuova guarnizione nel raccordo e verificarne il corretto inserimento.
2. Tenendo fissa l'uscita di collegamento al gas del prodotto con una chiave 22, collegare l'elemento di interconnessione all'uscita del gas del prodotto con una chiave 24 e serrare saldamente.



3. Inserire la nuova guarnizione di tenuta nel tubo flessibile/tubo di sicurezza per il gas. Assicurarsi che la guarnizione sia serrata correttamente.
4. Collegare la parte filettata del tubo di sicurezza del gas all'interconnettore usando la chiave da 24 mm. Quindi, serrare saldamente, tenendo l'interconnettore in posizione con la chiave da 24 mm.



5. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

Realizzazione del collegamento al gas - GPL

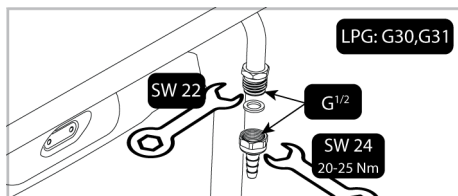
- Il prodotto dovrà essere collegato in modo tale da essere vicino all'attacco del gas per evitare perdite di gas.
- Prima di effettuare l'allacciamento al gas, dotarsi di un tubo flessibile del gas in plastica e di una fascetta di montaggio adeguata. Il diametro interno del tubo di pla-

stica per gas deve essere di 10 mm e la lunghezza non deve superare i 150 cm. Il tubo di plastica deve essere a prova di perdite e deve risultare ispezionabile.

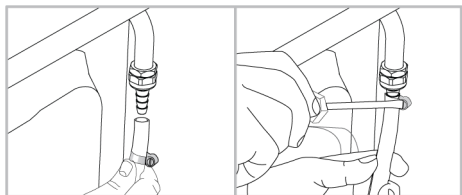
- Gli apparecchi e gli impianti a gas devono essere controllati a intervalli regolari per verificarne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la relativa fascetta dovranno essere controllati a intervalli regolari e sostituiti entro i termini consigliati dal produttore o quando si rende necessario.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato tramite un tubo flessibile del gas o un collegamento fisso.

Connessione con tubo del gas bloccato (senza filettatura)

1. Posizionare la nuova guarnizione nel raccordo per il gas liquido e verificarne il corretto inserimento.
2. Fissare l'uscita di collegamento al gas del prodotto con una chiave da 22 mm, collegare il raccordo all'uscita del gas del prodotto con una chiave da 24 mm e serrare saldamente.



3. Installare la fascetta di montaggio su un'estremità del tubo del gas. Ammorbidire l'estremità del tubo del gas a cui è stata fissata la fascetta mettendola in acqua bollente per un minuto.
4. Inserire il tubo del gas ammorbidito fino in fondo nel raccordo. Serrare saldamente il morsetto con un cacciavite.



5. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

Controllo delle perdite nel punto di connessione

- Accertarsi che tutte le manopole del prodotto siano spente. Accertarsi che l'alimentazione del gas sia aperta. Preparare una schiuma saponata e applicarla sul punto di connessione del tubo per effettuare un controllo delle perdite di gas.
- Qualora vi sia una perdita di gas, la parte saponata produce schiuma. In questo caso, ispezionare nuovamente il collegamento al gas.
- Al posto del sapone, sarà possibile usare gli spray disponibili in commercio per il controllo delle fughe di gas.
- In caso di fuga di gas, chiudere l'alimentazione del gas e ventilare la stanza.
- Non utilizzare mai un fiammifero o un accendino per effettuare il controllo delle perdite di gas.

4.4 Posizionamento del prodotto

1. Spingere il prodotto verso la parete della cucina.
2. Fissare la catena di sicurezza collegata al prodotto sul muro.
3. Regolare il piedino del forno

Regolare il piedino del forno

Le vibrazioni durante l'uso possono causare lo spostamento delle pentole. Questa situazione pericolosa può essere evitata se il prodotto è livellato ed equilibrato.

Per la propria sicurezza, assicurarsi che il prodotto sia a livello regolando i quattro piedini nella parte inferiore ruotandoli a sinistra o a destra e allineandoli al piano di lavoro.

Controllo finale

1. Ricollegare il prodotto alla rete.
2. Verificare le funzioni elettriche.
3. Aprire l'alimentazione a gas.
4. Controllare se i collegamenti del gas sono fissati saldamente e se ci sono perdite.
5. Accendere i bruciatori e verificare l'aspetto della fiamma.



La fiamma deve essere blu e avere una forma regolare. Se la fiamma è giallastra, controllare se lo spartifiamma del bruciatore è ben fissato oppure pulire il bruciatore.

4.5 Conversione del gas



Avvertenze generali

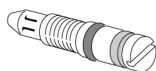
- Prima di dare avvio qualsiasi tipo di intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione principale del gas. Rischio di esplosione!
- Sarà necessario sostituire tutti gli iniettori del gas ed eseguire la regolazione della combustione dei rubinetti del gas in posizione di riposo per rendere il prodotto adatto all'uso con un altro gas.
- Dopo aver modificato il tipo di gas, l'etichetta del nuovo tipo di gas sulla confezione di ricambio dovrà essere applicata sull'etichetta attuale già presente sulla parete posteriore del prodotto.
- Il tipo di gas convertibile e le categorie di gas della vostra apparecchiatura per paese sono informazioni indicate nella sezione "Categorie/tipi/pressione del gas del paese". Verificare nella tabella i tipi di gas che è possibile convertire nella propria zona. Non sarà possibile convertire in tipi di gas non specificati in questa tabella.
- L'iniettore di ricambio adatto al tipo di gas che si desidera convertire potrebbe non essere fornito con il prodotto. Sarà possibile acquistare gli iniettori presso il servizio di assistenza autorizzato o presso il punto vendita del prodotto.

- Per i valori degli iniettori e per le tipologie di gas da utilizzare per i bruciatori rimandiamo alla fine della sezione. Effettuare il collegamento del tipo di gas da convertire come descritto nella sezione collegamento gas.

Parti per la conversione del gas

Indichiamo qui di seguito le parti e gli strumenti necessari per la conversione del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto.

Ugello di bypass:

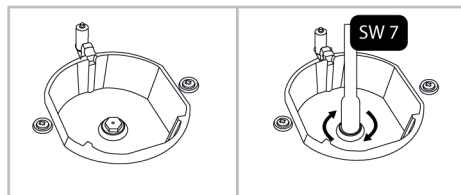


Ugello iniettore bruciatore:

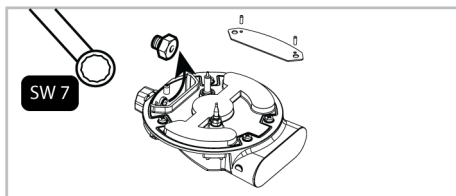


Sostituzione dell'iniettore per i bruciatori

1. Portare tutte le manopole di controllo in posizione off sul pannello di controllo.
2. Chiudere l'alimentazione del gas.
3. Rimuovere i supporti per la pentola, lo spargifiamma e il pezzo dei bruciatori del piano cottura.
4. Rimuovere gli iniettori del gas ruotando in senso antiorario. (chiave 7)



5. Se il prodotto è dotato di un bruciatore wok con un iniettore a entrata laterale, rimuovere l'iniettore usando una chiave numero 7.



- i** Su alcuni fornelli l'iniettore è coperto da un pezzo di metallo. Sarà necessario rimuovere questo coperchio metallico per procedere alla sostituzione dell'iniettore.

6. Installare i nuovi iniettori di gas. (Coppia di serraggio 4 Nm)
7. Verificare tutti i collegamenti per accertarsi che siano installati in modo sicuro e protetto al tempo stesso.

- i** Gli iniettori nuovi hanno la loro posizione segnata sulla confezione o in alternativa sarà possibile fare riferimento alla tabella degli iniettori.

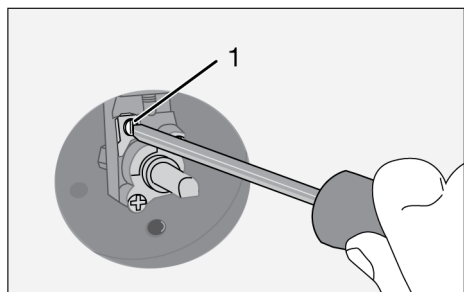
8. Dopo aver eseguito il collegamento è necessario controllare la tenuta degli iniettori.

- i** A meno che non vi sia una condizione anomala, non tentare di rimuovere i rubinetti del bruciatore a gas. È necessario chiamare un agente dell'assistenza o un tecnico autorizzato con licenza se è necessario cambiare i rubinetti.

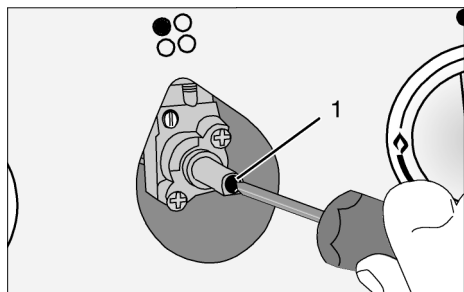
Impostazione portata gas ridotta per rubinetti piano cottura

1. Accendere il bruciatore da regolare e ruotare la manopola in posizione ridotta.
2. Togliere la manopola del rubinetto del gas.
3. Utilizzare un cacciavite di dimensioni adeguate per regolare la vite di regolazione della portata.

4. Per il GPL (Butano - Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale girare una volta la vite in senso antiorario.
 - ⇒ La lunghezza normale di una fiamma diritta in posizione ridotta dovrebbe essere di 6-7 mm.
5. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più piccola girare in senso antiorario.
6. Per l'ultimo controllo portare il bruciatore sia in posizione di fiamma alta che ridotta e verificare se la fiamma è accesa o spenta.
7. A seconda della tipologia di rubinetto del gas utilizzato nel proprio elettrodomestico, la posizione della vite di regolazione può variare.



1 Vite di regolazione della portata



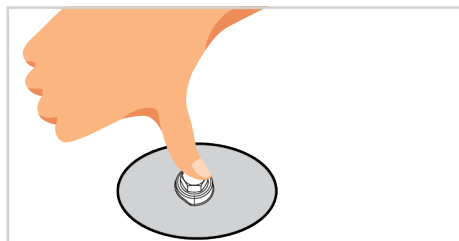
1 Vite di regolazione della portata

Controllo perdite iniettori

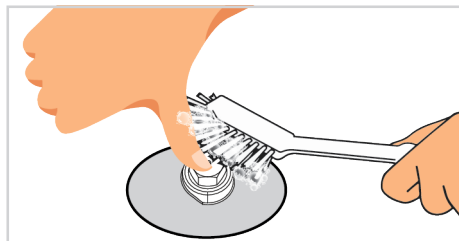
Prima di effettuare la conversione sul prodotto, assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano spente. Dopo la corretta

conversione degli iniettori, ogni iniettore deve essere controllato per una eventuale perdita di gas.

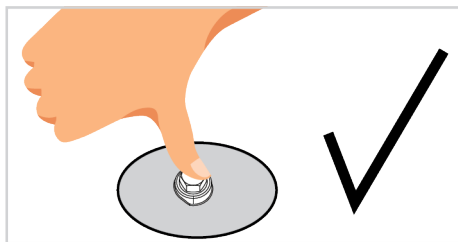
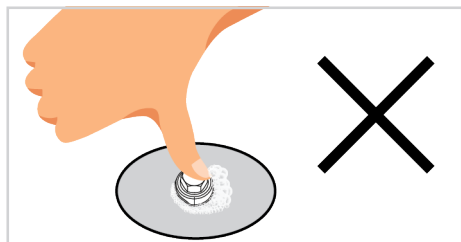
1. Assicurarsi che il gas alimenti il prodotto, mantenere però tutte le manopole di controllo spente.
2. Ogni foro dell'iniettore deve essere bloccato con un dito che applica una forza ragionevole per fermare la perdita di gas quando la corrispondente manopola di controllo è accesa e tenuta in posizione depressa, per permettere al gas di raggiungere l'iniettore.



3. Applicare acqua saponata all'attacco dell'iniettore con un piccolo pennello, in caso di perdita di gas all'attacco dell'iniettore l'acqua saponata inizierà a fare delle piccole bolle. In questo caso, serrare l'iniettore con una forza ragionevole e ripetere ancora una volta il processo della fase 3.



4. Se la schiuma continua a persistere, è necessario spegnere immediatamente l'alimentazione di gas al prodotto e chiamare un agente del servizio assistenza autorizzato o un tecnico con licenza. Non utilizzare il prodotto fino a quando il servizio di assistenza autorizzato non è intervenuto su di esso.



5 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

5.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.

5. Attendere il completamento del raffreddamento.

6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

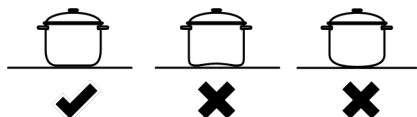
6 Come utilizzare il piano cottura

6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

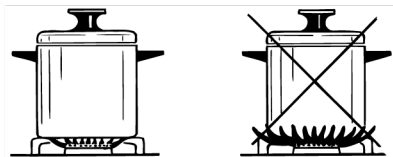
- Posizionare le pentole in modo che i manici non siano sopra i bruciatori, per evitare che si surriscaldino.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.

- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Non accendere i bruciatori senza che vi siano sopra pentole o padelle.
- Spegnerle sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnerle sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.



- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

- Le dimensioni delle pentole/padelle devono corrispondere alle dimensioni della fiamma. Posizionare le fiamme del gas in modo che non sporgano dalla base delle pentole/padelle e posizzionarle sul supporto per le pentole centrandole. Non utilizzare padelle/pentole grandi per coprire più di un fornello.



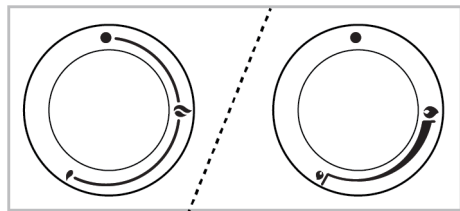
Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Tipo di bruciatore piano cottura	Diametro pentola - cm
Bruciatore ausiliario	12 - 18
Bruciatore normale	18 - 20
Bruciatore rapido - Bruciatore wok	22 - 24

Non utilizzare pentole/padelle che superano le dimensioni sopra indicate. L'uso di pentole/padelle più grandi di quelle specificate potrebbe causare l'avvelenamento da monossido di carbonio e il surriscaldamento delle superfici vicine e delle manopole. Inoltre, se la superficie di cottura del prodotto è in vetro, si verificherà un surriscaldamento su tale superficie e il prodotto verrà danneggiato. L'uso di pentole/padelle più piccole potrebbe causare ustioni dovute alle fiamme.

6.2 Funzionamento dei piani cottura

Manopola di controllo del bruciatore a gas



- Posizione Off
- Fiamma piccola: Potenza del gas minore
- Fiamma grande: Potenza del gas maggiore

È possibile utilizzare il piano cottura con le manopole di controllo dei fornelli. Ogni manopola agisce sul rispettivo bruciatore. Dai simboli presenti sul pannello comandi è possibile dedurre a quale bruciatore si riferisce.

Quando è spento (posizione superiore), il bruciatore non è alimentato con gas. Dopo aver acceso il bruciatore è possibile cucinare impostando i livelli del gas sulla manopola. Impostare la potenza di cottura desiderata allineando la manopola al rispettivo simbolo.

Accendere i bruciatori a gas

- ✓ I bruciatori a gas vengono accesi tramite le manopole di controllo.
1. Premere sulla manopola del bruciatore.
 2. Premendo sulla manopola, ruotarla in senso orario fino al simbolo della fiamma grande.
 3. La fiamma che si vede indica che il gas è stato acceso.
 4. Dopo l'accensione iniziale, tenere premuta la manopola per 3-5 secondi.

5. Se il gas non si accende dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere lo stesso processo premendo sulla manopola per 15 secondi.



Rilasciare il pulsante se il bruciatore non si accende entro 15 secondi. Attendere almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è rischio di accumulo di gas e di esplosione!

6. Regolare il livello di potenza desiderato.

Spegnere i bruciatori a gas.

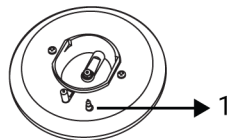
Portare la manopola del bruciatore in posizione off (superiore).



Se le fiamme del bruciatore si spengono inavvertitamente, chiudere la manopola di controllo del bruciatore. Non tentare di riaccendere il bruciatore per almeno 1 minuto.

Meccanismo di sicurezza per l'interruzione del gas

Come precauzione contro lo scoppio dovuto a troppo pieno dei bruciatori superiori, un meccanismo di sicurezza entra in funzione e interrompe immediatamente il gas.



1 Sistema di sicurezza di spegnimento del gas

Per attivare il meccanismo di sicurezza di blocco del gas, tenere premuta la manopola di controllo per altri 3-5 secondi dopo aver acceso il fornello.



Rilasciare la manopola se il bruciatore non si accende entro 15 secondi. Attendere almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è rischio di accumulo di gas e di esplosione!

7 Utilizzo del forno

7.1 Informazioni generali sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento

della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

Illuminazione del forno

La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

7.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Accensione del forno

Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione.

Spegnimento del forno

È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Selezione della temperatura e della funzione di operatività del forno.

Si può cuocere tramite il controllo manuale (sotto il proprio controllo), selezionando la temperatura e la funzione operativa specifici per i propri alimenti.



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e la spia della temperatura si accenderà. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura desiderata, la spia della temperatura si spegne. Il forno non si spegne da solo dopo il processo di cottura. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completata, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

8 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

8.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.

- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	175	30 ... 45
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	3	175	30 ... 50
Dolci in carta	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160 - 170	20 ... 30
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180 - 200	10 ... 20
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160 - 170	20 ... 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	20 ... 30
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	190	25 ... 35
Lievitati	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	190	20 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	25 ... 45
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	1	200	10 ... 20

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

8.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto alla cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	25 min. 220/max, dopo 180 ... 190	80 ... 120
Cosciotto di agnello (in caseruola)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	25 min. 220/max, dopo 180 ... 190	70 ... 100
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	15 min. 220/max, dopo 190	55 ... 75
Turchia (cubetti di carne)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	25 min. 220/max, dopo 190	70 ... 120
Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

8.1.3 Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fon-

do (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.

- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far

scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C) *	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250/max	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250/max	25 ... 35
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250/max	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

* Se il vostro prodotto non consente la regolazione della temperatura del grill, la funzione del grill si attiverà al valore massimo di temperatura.

8.1.4 Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250/max	25 ... 35
Pane tostato	Grill a filo	4	250/max	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare il cibo dopo 2/3 del tempo di grigliatura totale.

- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per i pasti di prova

9.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.
- I bruciatori utilizzati ad alte temperatura potrebbero cambiare colore. Questo è normale.
- Lo spostamento di alcune pentole può creare graffi sulle griglie. Non far scivolare le padelle e le pentole sulla superficie.
- Poiché i cappucci dei bruciatori entrano in contatto diretto con il fuoco e sono esposti a temperature elevate, il cambiamento e la perdita di colore nel tempo sono normali. Ciò non causa problemi durante l'utilizzo del piano cottura.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [▶ 97]").)
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.

- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

9.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

9.3 Pulizia del piano cottura

Pulizia dei bruciatori a gas

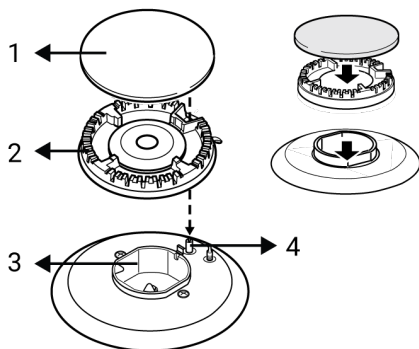
1. Prima di pulire il piano di cottura, rimuovere i supporti per le pentole, i cappucci dei bruciatori e le teste dal piano di cottura.

2. Pulire la superficie del piano cottura secondo le raccomandazioni contenute nelle informazioni generiche per la pulizia e in base al tipo di superficie (smaltata, vetro, inox, ecc.).
3. Pulire la camera del bruciatore con un panno imbevuto di detergente o con una spazzola morbida antigraffio. Assicurarsi che non rimangano residui di cibo.
4. Pulire le candele e gli elementi termici (nei modelli con accensione ed elemento termico) con un panno ben strizzato. Quindi asciugare con un panno pulito. Fare attenzione che la candela e l'elemento termico siano completamente asciutti.
5. Pulire i cappucci e le teste dei bruciatori con acqua detergente dopo ogni uso e poi asciugarli.
6. In caso di macchie persistenti, tenere i cappucci e le teste del bruciatore in acqua con detergente o in acqua tiepida e saponata per almeno 15 minuti. Pulire con una spazzola non metallica e antigraffio.
7. Per le macchie persistenti è possibile utilizzare i detergenti Quick&Shine per gli interni del forno e le griglie, su superfici smaltate e i prodotti consigliati dal servizio autorizzato, specialmente sui cappucci del bruciatore smaltati.
8. Non pulire i cappucci dei bruciatori con detergenti aggressivi come detersivi per interni del forno o decalcificanti: questo può causare scolorimenti.
9. Pulire i supporti per le pentole con acqua, detergente e spazzola morbida antigraffio dopo ogni operazione e poi asciugarli.
10. Quando i cappucci dei bruciatori e i supporti per le pentole vengono utilizzati da bagnati, a causa del calore potrebbero presentarsi macchie di calcare persistenti. Assicurarsi che siano asciutti prima dell'uso.

11. Posizionare rispettivamente le teste dei bruciatori, i cappucci e i supporti per le pentole.
12. Quando si posizionano i supporti per le pentole, assicurarsi che centrino i bruciatori. Nei modelli a spillo, inserire i perni della piastra del bruciatore nelle asole dei perni delle presine.

Montaggio delle parti del bruciatore

1. Posizionare le parti come in figura dopo aver pulito i bruciatori.
2. Posizionare la testa del bruciatore assicurandosi che passi attraverso la candela del bruciatore (4). Ruotare la testa del bruciatore a destra e a sinistra per assicurarsi che sia posizionata nella camera del bruciatore.
3. Posizionare il cappuccio del bruciatore sulla testa del bruciatore.



- 1 Cappuccio del bruciatore
- 2 Testa del bruciatore
- 3 Camera del bruciatore
- 4 Candela di accensione (nei modelli con accensione)

9.4 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.

- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

9.5 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

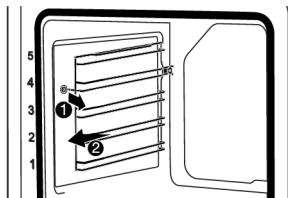
Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

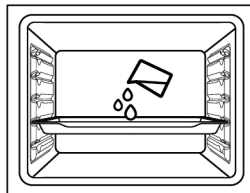
9.6 Pulizia a vapore facile

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 300 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolare solido al posto dell'acqua.



3. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 25 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.



Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

(Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



9.7 Pulire lo sportello del forno

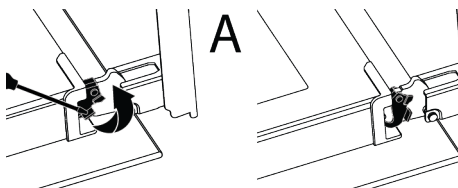
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni **"Rimuovere lo sportello del forno"** e **"Rimuovere i vetri interni dello sportello"**. Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.



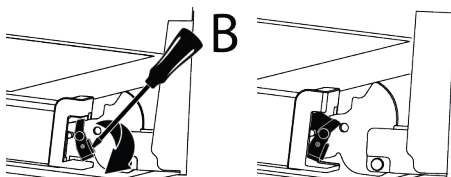
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

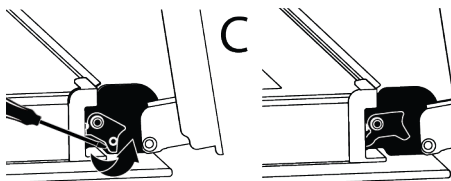
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.



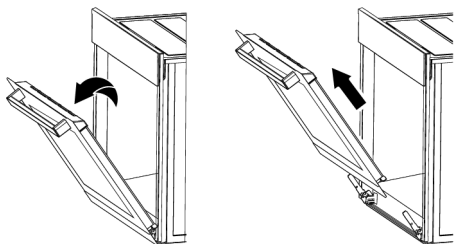
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



6. la cerniera di tipo (C) è disponibile nei tipi di sportelli ad apertura/chiusura morbida.



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

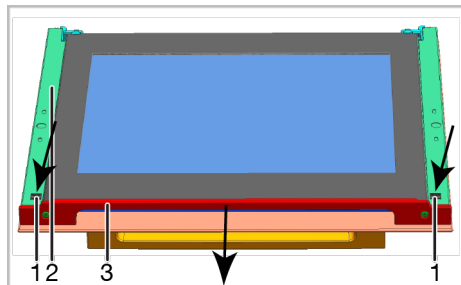
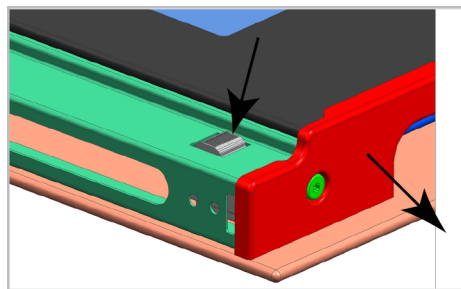


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

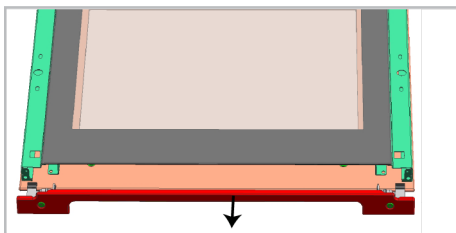
Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.

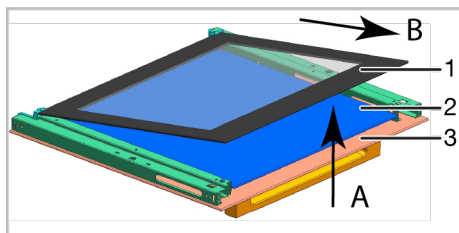


- 1 Linguetta
2 Struttura

3 Sezione



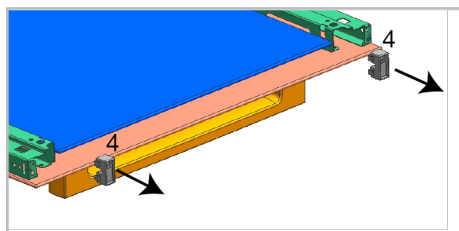
2. Come illustrato nelle precedenti figure, premere le linguette (1) e rimuovere la sezione (3) collegata alla parte superiore dello sportello anteriore, tirandola allo stesso tempo verso di sé.



- 1 Pannello in vetro più interno
2 Pannello in vetro interno*
3 Pannello in vetro esterno

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

3. Come mostrato in figura, sollevare leggermente il pannello in vetro più interno (1) in direzione di "A" ed estrarlo in direzione di "B".
4. Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno; Per rimuovere dai pannelli gli elementi di connessione a sostegno del vetro, tirarli dalla parte centrale come indicato in figura.

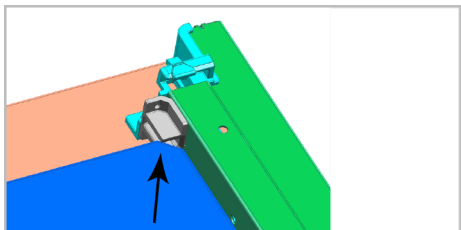


- 4 Elemento di connessione a sostegno del vetro*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

5. Ripetere la medesima procedura per rimuovere il pannello in vetro interno (2). Il primo passo per riassemblare lo sportello è la reinstallazione del pannello in vetro interno (2).
6. Come illustrato in figura, posizionare il pannello in vetro in modo che si inserisca nell'inserito in plastica.

i In caso contrario, il pannello in vetro non si posizionerà correttamente, trovandosi esposto a vibrazioni e potenziali rotture.



7. All'installazione del pannello in vetro più interno (1), assicurarsi che il suo lato stampato sia rivolto verso il pannello in vetro interno.
8. È importante che gli angoli inferiori del pannello in vetro più interno siano posizionati negli inserti in plastica.

i In caso contrario, il pannello in vetro non si posizionerà correttamente, trovandosi esposto a vibrazioni e potenziali rotture.

9. Ricordare di posizionare le parti di connessione a sostegno del vetro negli appositi inserti.
10. Infine, premere le linguette sulla sezione, in modo da reinnestarle nei propri alloggiamenti.

9.9 Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, ac-

qua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

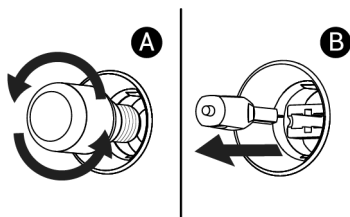
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



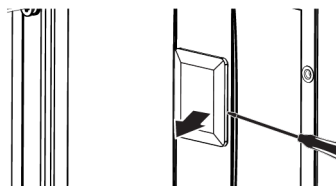
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



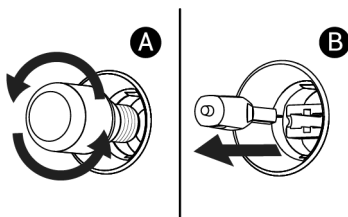
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

10 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Non c'è scintilla di accensione.

- Non c'è corrente. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.

Non c'è gas.

- La valvola principale del gas è chiusa. >>> Aprire la valvola del gas.
- Il tubo del gas è piegato. >>> Installare il tubo del gas correttamente.

