

IS67G4PHW/E

FR *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité	3
Guide rapide	7
Guide d'installation	33

IT *ITALIANO*

Istruzioni per la sicurezza	18
Guida rapida	22
Istruzioni per l'installazione	33

⚠ Ces directives s'appliquent si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes techniques qui contiennent les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ MISE EN GARDE : L'utilisation d'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité, et des produits de la combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : gardez les trous de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible).

⚠ Le non-respect des informations du présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, susceptible de provoquer un dommage aux biens ou des lésions personnelles.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8

ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ MISE EN GARDE : Si le verre du foyer se brise : - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toute résistance chauffante électrique, puis débranchez l'appareil de la prise secteur ; - veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil. Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé.

Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

Lorsque vous placez le panier à l'intérieur, assurez-vous que la butée est vers le haut et à l'arrière de la cavité.

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 sec. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et / ou attendez

au moins 1 minute avant de tenter de rallumer le brûleur.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entrez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond dispose d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau spécifique). Vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson.

⚠ Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser du bord de la casserole.

N'utilisez pas : de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite.

de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type. deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.

Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants. Après avoir enlevé les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement installés.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ Les raccordements électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ AVERTISSEMENT : Les modifications sur l'appareil et sur les méthodes d'installation sont essentielles pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et correctement dans tous les autres pays.

⚠ Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée dans le mode d'emploi.

⚠ La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion.

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air ; l'air est nécessaire pour une combustion normale.

La circulation d'air doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance installée.

⚠ Le système de circulation d'air peut prendre l'air directement de l'extérieur en utilisant un tuyau avec une section transversale intérieure d'au moins 100 cm² ; il doit être impossible de bloquer l'ouverture.

⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut.

Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

⚠ Comme il est plus lourd que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite.

Cela signifie donc que les cylindres de GPL, pleins ou partiellement remplis, ne doivent pas être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait faire

monter la température du cylindre au dessus de 50°C.


S'il s'avère difficile de tourner les boutons pour le brûleur, contactez le Service après-vente, qui peut remplacer la vanne du brûleur si elle s'avère défectueuse.


Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.

⚠ Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. Connexion avec des tuyaux rigides (cuivre et acier).

Si la pression de gaz est différente de celle recommandée, un régulateur de pression adéquat doit être fixé au tuyau d'entrée conformément à la réglementation nationale en vigueur.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

 Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

 **MISE EN GARDE** : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil.

⚠ Vérifiez que la pression de l'alimentation de gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau 1 (« Caractéristiques du brûleur et de la buse »).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Les conditions de configuration pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations en vigueur en matière d'installation. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.

⚠ Si l'appareil est branché à du gaz liquide, la vis de réglage doit être fixée aussi fermement que possible.

⚠ **IMPORTANT** : Si vous utilisez une bouteille de gaz, le cylindre ou le récipient de gaz doit être correctement installée (orientation verticale).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

⚠ Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide uniquement.

⚠ Le branchement au système de gaz doit être effectué avec un tuyau rigide (cuivre ou acier) de façon à ne pas provoquer de contrainte sur toute sorte d'appareil. La rampe de distribution comprend un raccord de tuyauterie en forme de L équipé d'un joint d'étanchéité pour prévenir les fuites. Le joint

d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

⚠ Connexion d'un tuyau en acier inoxydable sans joint flexible à une fixation filetée. Le raccord de tuyau d'alimentation de gaz est une fixation mâle cylindrique de gaz filetée de dimension 1/2. Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'ils sont complètement étirés. Une fois le branchement terminé, assurez-vous que le tuyau flexible en métal ne touche pas aux pièces mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Utiliser seulement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la réglementation nationale.

⚠ **IMPORTANT** : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, assurez-vous qu'il ne touche à aucune pièce mobile du meuble (p. ex. un tiroir). Le tuyau doit passer à travers un endroit libre d'obstruction et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

⚠ L'appareil doit être branché à l'alimentation principale ou à un cylindre de gaz conformément à la réglementation nationale. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec l'alimentation de gaz que vous désirez utiliser.

Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe « S'adapter à différents types de gaz ».

⚠ Après le raccordement à l'arrivée de gaz, vérifiez qu'il n'y ait pas de fuite à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale 1* à la position minimale 2* pour vérifier la stabilité de la flamme.

⚠ Le raccordement au réseau de gaz ou au cylindre de gaz peut être effectué en utilisant un tuyau en caoutchouc ou en acier flexible, conformément à la législation nationale en vigueur.

ADAPTER À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

(Cette opération nécessite d'être réalisée par un technicien qualifié.)

⚠ Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur l'étiquette nominative), suivez les étapes spécifiques indiquées après les schémas d'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ **IMPORTANT** : Des informations concernant la consommation actuelle et de tension figurent sur la plaque signalétique.

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de

courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ pour ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

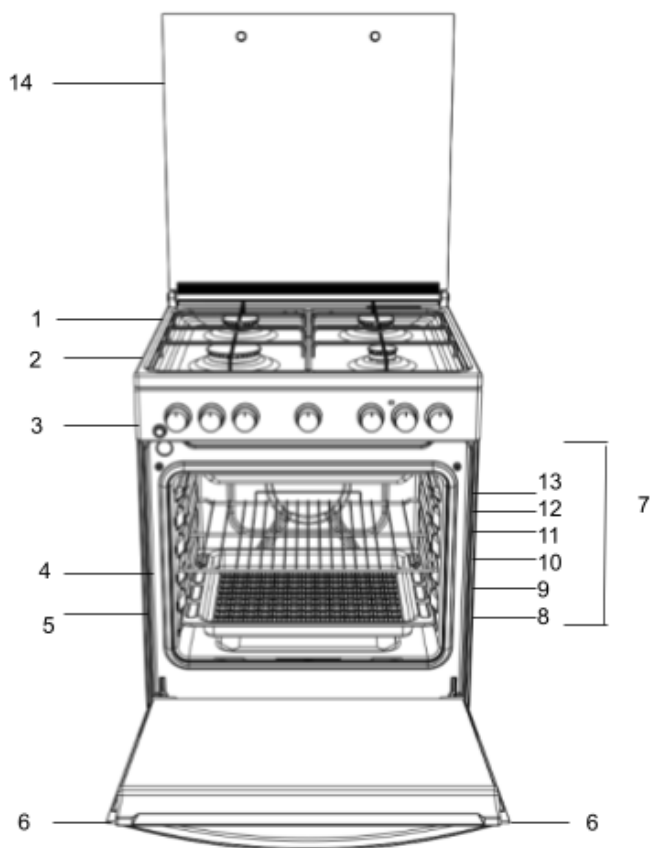
Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

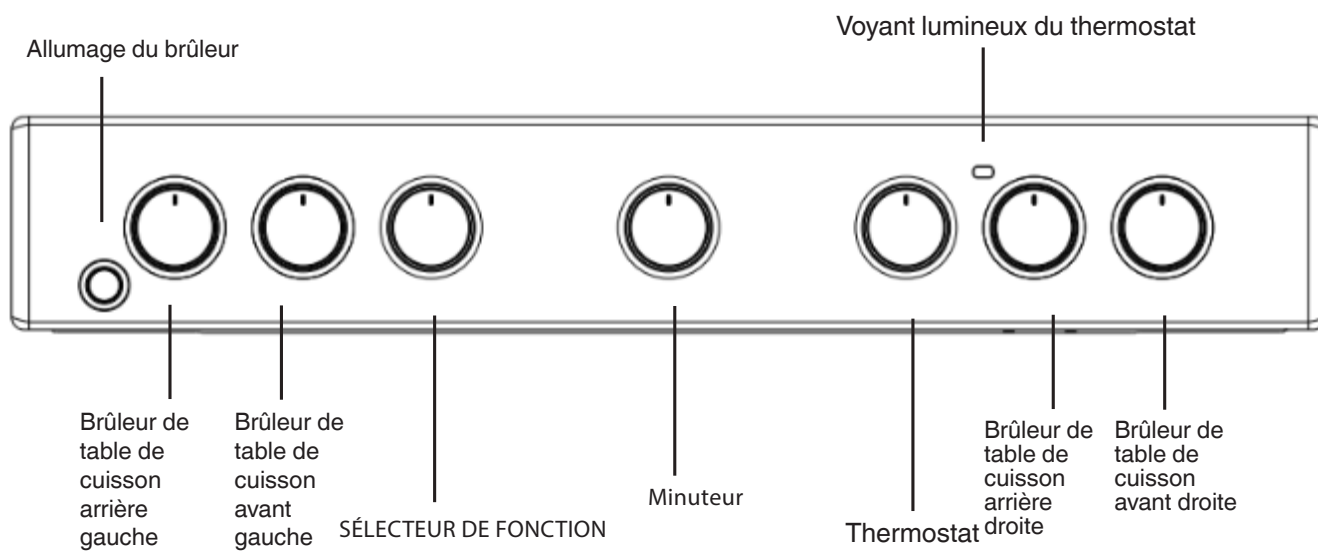


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Brûleur de table de cuisson
2. Grille de table de cuisson
3. Bandeau de commande
4. Grille
5. Lèche-frite
6. Porte
7. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
8. position 1
9. position 2
10. position 3
11. position 4
12. position 5
13. position 6
14. Couvercle de verre

PANNEAU DE COMMANDES



INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veuillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé.

L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

Important : N'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Des parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson ne doivent jamais s'en rapprocher de plus de 150 mm ou de 65 mm et elles doivent être protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 750 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière l'appareil.

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

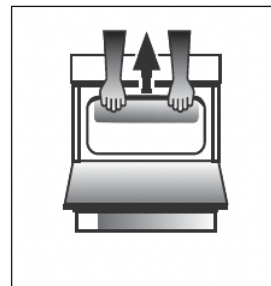


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde. Veuillez à ne pas endommager le revêtement.

Branchement électrique

Tension d'alimentation et fréquence : 230-240V c.a. 50/60 Hz.

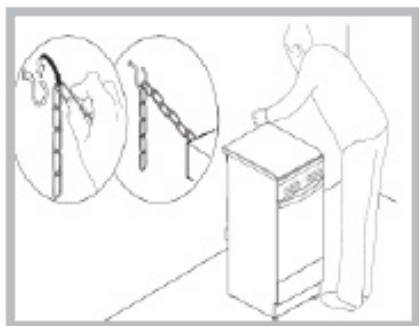
! Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un câble plus long, toutefois, vous devez vous assurer que le câble fourni avec l'appareil est remplacé par un câble ayant les mêmes spécifications conformément aux normes et à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tous les câbles électriques allant de l'unité de consommation à la table de cuisson, en passant par la prise bipolaire commutée, doivent être de type et d'intensité nominale acceptables, comme indiqué ci-dessus.

le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie DOIT être installée !

La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil. Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

Raccordement au gaz

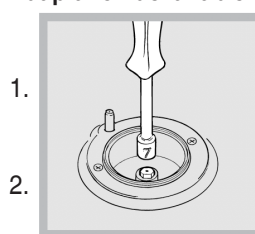
La table de cuisson doit être branchée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Pendant l'installation de ce produit, il est essentiel d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation de l'appareil pour faciliter la dépose ou l'entretien successif. Le branchement de l'appareil au réseau de gaz ou de gaz liquide doit être effectué conformément à la réglementation prescrite en vigueur, et uniquement après avoir vérifié qu'elle est adaptable au type de gaz à utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe intitulé « Adaptation à différents types de gaz ». Sur certains modèles, l'alimentation en gaz peut être connectée sur la gauche ou sur la droite, si nécessaire ; pour changer la connexion, inverser la position du support de tuyau avec celle du capuchon et remplacer le joint (fourni avec l'appareil). Dans le cas d'un branchement à une alimentation en gaz liquide, par réservoir, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur. L'alimentation en gaz doit être connectée sur la gauche de l'appareil. Assurez-vous que le tuyau ne passe pas à travers la partie arrière de la table de cuisson qui touche des parties chaudes.

Adaptation à différents types de gaz

Il est possible d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui

par défaut (cela est indiqué sur l'étiquette signalétique sur le capot).

Adaptation de la table de cuisson



Remplacement des buses pour les brûleurs de table de cuisson :
Enlevez les grilles de la table de cuisson et faites glisser les brûleurs hors de leurs logements.
Dévissez les buses à l'aide d'une clé à douille de 7 mm (voir figure) et remplacez-les par des buses

adaptées au nouveau type de gaz (voir le tableau des spécifications du Brûleur et des buses).

3. Remplacez tous les composants en suivant les instructions ci-dessus dans le sens contraire.

Ajuster le réglage minimum des brûleurs de la table de cuisson :

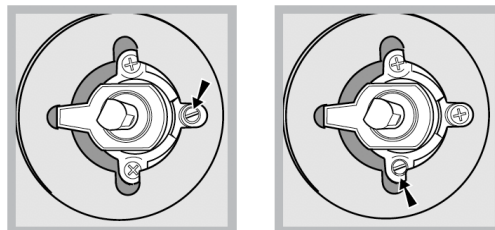
1. Tournez le robinet dans la position minimale.
2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.

! Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de bypass doit être réglée au minimum.

3. Tandis que le brûleur est allumé, changez rapidement la position du bouton de minimum à maximum et inversement plusieurs fois, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.

Les brûleurs de table de cuisson ne nécessitent aucun réglage d'air primaire.



Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacez l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés). Si la pression de gaz utilisée est différente (ou varie légèrement) de la pression recommandée, un régulateur de pression adapté doit être installé sur le tuyau d'entrée conformément aux normes en vigueur EN 88-1 et EN 88-2 relativement aux « régulateurs pour le gaz canalisé ».

Tableau des spécifications des brûleurs et des buses

Brûleur	Diamètre (mm)	Énergie thermique kW (p.c.s*)		Gaz liquide				Gaz naturel			
		Nominale	Réduite	By Pass 1/100 (mm)	Buse 1/100 (mm)	Circulation* g/h		G20		G25	
						***	**	Buse 1/100 (mm)	Débit g/h	Buse 1/100 (mm)	Débit g/h
Rapide (R)	100	3,00	0,70	41	86	218	214	116	286	125 F3	332
semi-rapide (Moyen) (S)	75	2,00	0,40	30	70	145	143	103	190	100 Y	211
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	72 F1	111
Pressions d'alimentation		Nominales (mbar) Minimums (mbar) Maximum				28-30 20 35	37 25 45				25 20 30

* avec un gaz sec 15°C 1013 mbar

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

*** Butane P.C.S=49,47MJ/kg

Naturel G20 P.C.S=37,78MJ/m³

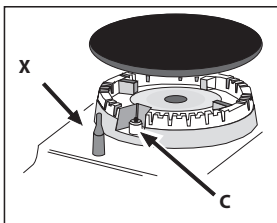
PREMIÈRE UTILISATION UTILISATION QUOTIDIENNE

Utilisation de la table de cuisson

Allumage des brûleurs

Pour chaque bouton de BRÛLEUR, il existe un cycle complet montrant la force de la flamme pour le brûleur correspondant. Pour allumer un des brûleurs sur la table de cuisson :

1. Appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximum 🔥.
 2. Réglez l'intensité de la flamme au niveau souhaité en tournant le bouton du BRÛLEUR dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Il peut s'agir du réglage minimum 🔥, du réglage maximum 🔥 ou de toute position entre les deux.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif d'éclairage électronique* (C), appuyez sur le bouton d'allumage, marqué du symbole ⚡, puis maintenez le bouton du BRÛLEUR abaissé et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, vers le réglage de flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.



Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Si cela se produit, répétez l'opération, en maintenant le bouton vers le bas plus longtemps.

! Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le brûleur et attendez au moins une minute avant de tenter de le rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de coupure de flamme (X)*, appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et maintenez-le enfoncé pendant environ 2-3 secondes pour maintenir la flamme allumée et activer le dispositif.

Pour couper le brûleur, tournez le bouton jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt •.

Réglage de la flamme selon les niveaux

Le réglage de la flamme selon les niveaux d'intensité de flamme du brûleur peut être ajusté avec le bouton selon 10 niveaux de puissance, du niveau maximum au niveau minimum avec 5 positions intermédiaires :



un clic indiquera le changement d'un niveau à un autre lorsque vous tournez le bouton. Le système garantit un réglage plus précis, permet de reproduire l'intensité de la flamme et d'identifier facilement le niveau préféré pour différentes opérations de cuisson.

Conseil pratique sur l'utilisation des brûleurs

Pour que les brûleurs fonctionnent de la façon la plus efficace possible, et pour économiser le gaz consommé, il est recommandé de n'utiliser que des casseroles qui disposent d'un couvercle et d'une base plate. Elles doivent également être adaptées à la taille du brûleur.

Brûleur	Diamètre de casserole (cm)
Triple couronne (TC) / Rapide (R)	24 - 26
Auxiliaire (A)	10 - 14
Semi rapide (S)	16 - 20

Pour identifier le type de brûleur, consulter les diagrammes contenus dans les « Spécifications des brûleurs et des buses ».

NI-VEAU	MÉTHODE DE CUISSON « suggérée pour »
1 - 2 - 3	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre lentement du chocolat au bain-marie, faire décongeler de petites portions, faire un risotto crémeux, garder au chaud de petites portions de préparations à peine cuites
4 - 5	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon), et pour préparer la sauce des pâtes, en maintenant une lente ébullition
6 - 7	Idéal pour les légumes sautés, à la vapeur, des cuissons longues, le préchauffage d'accessoires, la cuisson jusqu'à atteindre une texture crémeuse
8 - 9	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, porter à ébullition rapide, frire des produits surgelés, griller la viande et le poisson, maintenir une ébullition vive
10	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments ou pour chauffer les liquides (eau)

UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

! La première fois que vous utilisez l'appareil, chauffez le four vide avec sa porte fermée à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien aérée avant de couper le four et d'ouvrir la porte du four. L'appareil peut émettre une légère odeur désagréable provoquée par la combustion des substances de protection utilisées pendant le processus de fabrication.

Mode d'emploi du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton SÉLECTEUR.

2. Sélectionnez la température recommandée pour le mode de cuisson ou la température souhaitée en tournant le bouton THERMOSTAT. Une liste détaillant les modes de cuisson et les températures de cuisson suggérées figure dans le tableau correspondant (voir TABLEAU DE CUISSON).

Pendant la cuisson, il est toujours possible de :



- Changer le mode de cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR.
- Changer la température en tournant le bouton THERMOSTAT.
- Régler le temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson.
- Arrêter la cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR dans la position « 0 ».

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.

! Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le(s) rack(s) fourni(s).

Minuterie

Pour activer la minuterie, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton MINUTERIE dans le sens des aiguilles d'une montre  sur presque un tour complet pour régler le buzzer.
2. Tournez le bouton MINUTERIE dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre  pour régler la durée souhaitée.

VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT






Lorsqu'il est allumé, le four génère de la chaleur. Il se coupe lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée. À ce stade, le témoin s'allume et se coupe en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et maintient la température à un niveau constant.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

Il est allumé lors de la rotation du bouton SÉLECTEUR dans n'importe quelle position autre que « 0 ». Il reste allumé tant que le four fonctionne. En sélectionnant à l'aide du bouton, l'éclairage est allumé sans qu'aucun élément de chauffage ne soit activé.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

	ÉCLAIRAGE Pour allumer la lumière du four.
	CONVENTIONNELLE Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	GRIL Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE Cette fonction peut être utilisée pour finir de cuire des tartes garnies ou pour épaissir des soupes. Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.
	DESSUS L'élément chauffant supérieur est activé. La température directe et extrêmement élevée du gril lui permet de dorer la surface des aliments et des rôtis tout en conservant les jus pour les maintenir tendres et moelleux.

ACCESSOIRES

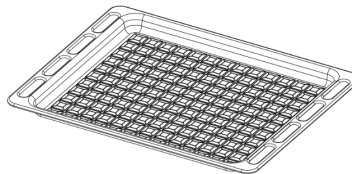
GRILLE



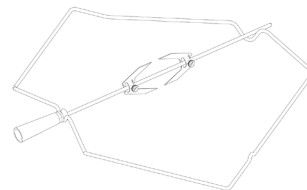
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

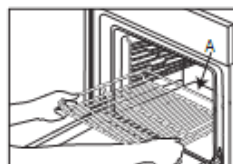


Fig. 1a

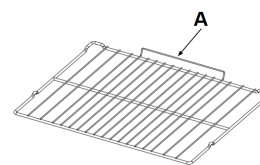






































Fig. 1B






2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).



Fig. 2

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

RECETTE	FONCTION	EAU (g)	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-2 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160-180	40-60	L-2  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-3  
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CONVENTIONNELLE	OUI	180	30 - 60	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3  
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	200 - 230	50 - 100	L-3  
Dinde/Oie 3 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	130 - 170	L-3  
Filets de poisson/steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	40 - 80	L-3  
Gratin de légumes	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Pain grillé	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-4 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-4  
Pom. terre rôties	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	40 - 80	L-3  
Gigot d'agneau/jarrets	CONVENTIONNELLE	OUI	200 - 230	50 - 100	L-3  

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER.

AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Respecter et préserver l'environnement

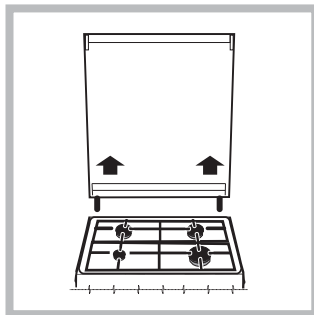
- Dans la mesure du possible, évitez de préchauffer le four et essayez toujours de le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible car il y a une perte de chaleur à chaque fois que la porte est ouverte. Pour économiser une quantité substantielle d'énergie, il vous d'éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de votre temps de cuisson programmé et d'utiliser la chaleur que le four continue de générer.
- Maintenez les joints propres pour éviter toute perte d'énergie au niveau de la porte
- Si vous disposez d'un contrat d'électricité à tarif horaire, l'option « cuisson retardée » vous permettra de gagner de l'argent en déplaçant l'opération pendant les heures creuses.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chaude. Si elle est plus petite, de l'énergie précieuse sera gaspillée et les casseroles qui débordent laissent des restes incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Il convient de cuire vos aliments dans des casseroles et poêles fermées avec des couvercles bien ajustés et d'utiliser le moins d'eau possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie
- Utilisez des casseroles et poêles bien plates

Si vous cuisinez un plat qui prend du temps, il peut être utile d'utiliser une cocotte-minute, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers de l'énergie.

Arrêt de l'appareil

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer un quelconque travail dessus.

Le couvercle *



Si la cuisinière est équipée d'un couvercle en verre, celui-ci doit être nettoyé à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs. Il est possible d'enlever le couvercle pour faciliter le nettoyage de la zone derrière la cuisinière. Ouvrez le couvercle totalement et tirez-le vers le haut (voir figure).

! Ne fermez pas le couvercle

lorsque les brûleurs sont allumés ou quand ils sont encore chauds.

Entretien du robinet de gaz

Au fil du temps, les robinets peuvent être bloqués ou difficiles à tourner. Si cela se produit, le robinet doit être remplacé.

SURFACES EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibrilles humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de

détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un quelconque de ces produits entre par inadvertance en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement avec un chiffon en microfibrilles humide.

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant (Fig. 1) et abaissez-le (Fig. 2).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

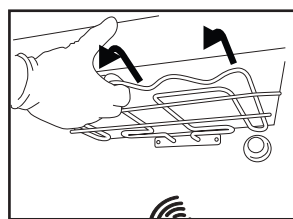


Fig. 1

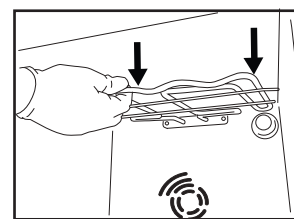


Fig. 2

SURFACES INTÉRIEURES

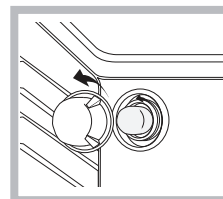
• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

REMPLEZ L'AMPOULE



1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40 W/230 V type G9. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues car les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. N'utilisez pas le four tant que le couvercle de l'ampoule n'a pas été remis en place.

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR

Cette méthode de nettoyage est recommandée en particulier après la cuisson de viandes très grasses (rôtis).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter la suppression de saleté des parois du four en générant de la vapeur qui est créée à l'intérieur de la cavité du four pour un nettoyage plus facile. !

Important! Avant de démarrer le nettoyage à la vapeur :

- Enlevez les éventuels résidus alimentaires et de graisse du fond du four.
- Enlevez les éventuels accessoires du four (grilles et lèchefrites). Effectuez les opérations ci-dessus selon la procédure suivante :

1. versez 3000 ml d'eau potable dans la plaque de cuisson dans le four, en la plaçant dans les rayons inférieurs. Dans les modèles sans lèchefrite, utilisez une feuille de cuisson et placez la sur la plaque de l'étage inférieur :

2. sélectionnez la fonction du four

CONVENTIONNELLE et réglez la température à 90 ° C ;

3. maintenez-la dans le four pendant 35 min ;

4. coupez le four ;

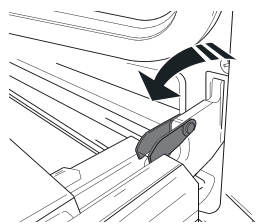
5. Une fois le four refroidi, vous pouvez ouvrir la porte pour compléter le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide ;

6. éliminez l'eau résiduelle de la cavité après avoir terminé le nettoyage

Lorsque le nettoyage à la vapeur est effectué, après la cuisson d'aliments particulièrement gras, ou lorsque la graisse est difficile à enlever, vous devez achever le nettoyage avec la méthode traditionnelle, décrite au paragraphe précédent. Effectuez le nettoyage uniquement dans le four froid !

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

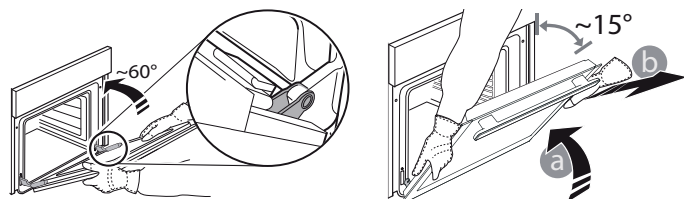
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

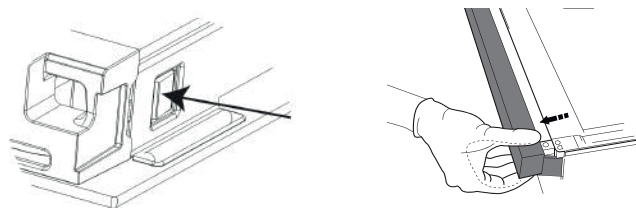
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est ali-

gnée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

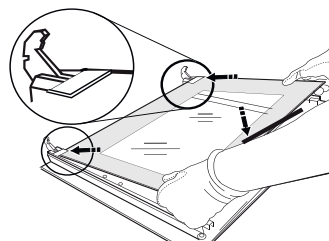
CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

Que faire si...

Causes possibles

Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.
Débranchez de l'alimentation principale

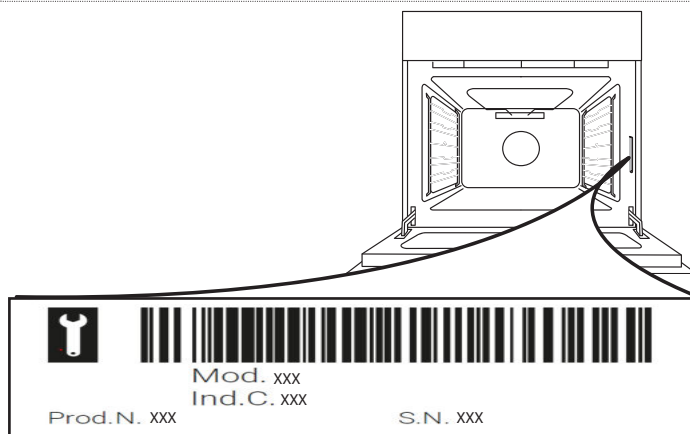
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare

il rischio di incendi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

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



Il coperchio di vetro può rompersi se viene riscaldato.

Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche. Non chiudere il coperchio se i bruciatori sono accesi

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

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

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

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

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

USO CONSENTITO

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

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

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

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

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

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

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

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

Non utilizzare: bisticchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta.

dissipatori di rete metallica o di altro tipo; due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).

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

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

I piedini protettivi di gomma posti sulle griglie possono costituire un rischio di soffocamento per i

bambini più piccoli. Dopo avere rimosso le griglie, controllare che tutti i piedini siano montati correttamente.

INSTALLAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il flusso d'aria non deve essere inferiore a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata.

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

⚠ Il sistema può fornire l'aria necessaria per la combustione anche in modo indiretto, ad esempio da locali adiacenti provvisti di tubazioni di

circolazione dell'aria del tipo sopra descritto.

Tali locali, tuttavia, non devono essere spazi comuni, camere da letto o stanze che possano presentare rischi d'incendio.

⚠ Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiati che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite.

Le bombole di GPL, anche se solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il livello del suolo (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.

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

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

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

Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio).

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

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



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



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

COLLEGAMENTO DEL GAS

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

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

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

⚠ **AVVERTENZA:** questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei

prodotti di combustione; l'installazione e l'allacciamento devono essere eseguiti in conformità alle norme vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti in materia di ventilazione.

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare

le manopole dalla posizione massima 1* alla posizione minima 2* per verificare la stabilità della fiamma.

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

ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS

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

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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

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

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

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

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

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

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


Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà a evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

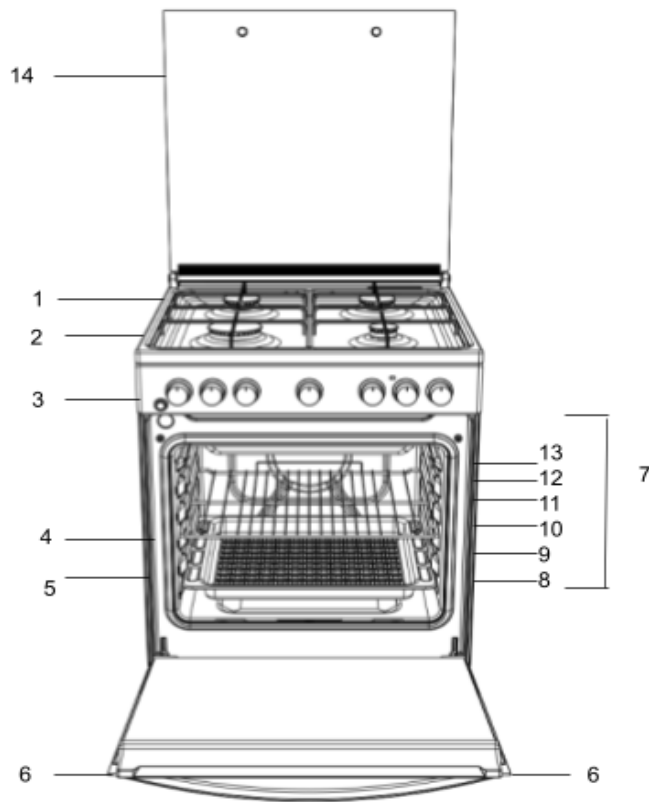
DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

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

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

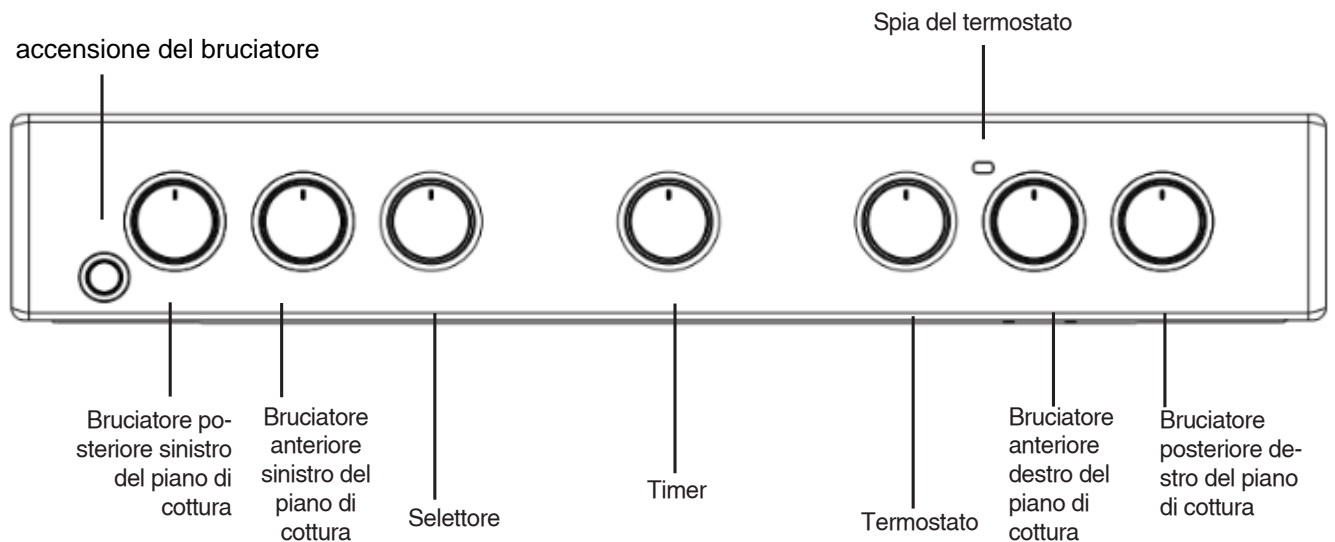


DESCRIZIONE PRODOTTO


Descrizione dell'apparecchio
Vista d'insieme

1. Bruciatore del piano di cottura
2. Griglia del piano di cottura
3. Pannello dei comandi
4. Ripiano grill scorrevole
5. Vassoio profondo
6. Piedino regolabile
Superficie di contenimento per le
tracimazioni
7. BINARIO DI GUIDA per le griglie
scorrevoli
8. posizione 1
9. posizione 2
10. posizione 3
11. posizione 4
12. posizione 5
13. posizione 6
14. Coperchio di vetro

CONTROL PANEL



INSTALLAZIONE

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

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

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

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

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

Posizionamento e livellamento

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

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

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

Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

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

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

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

Spostamento del fornello

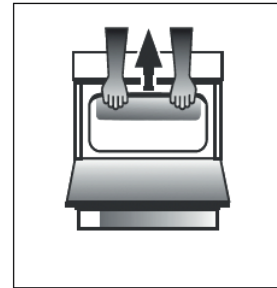


Fig. A

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

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

Collegamento elettrico

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

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

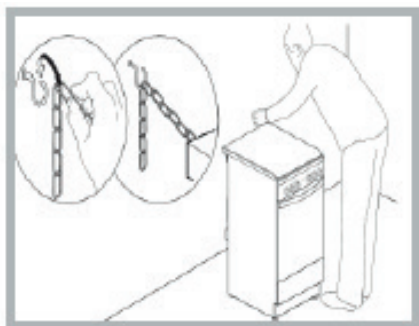
AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

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

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

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

Catena di sicurezza



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

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

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

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

Collegamento da gas

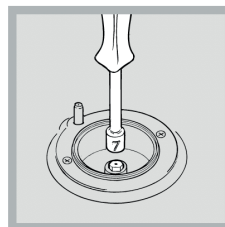
Il fornello deve essere collegato all'alimentazione del gas da un installatore registrato per la sicurezza del gas. Durante l'installazione di questo prodotto è essenziale montare un rubinetto del gas approvato in modo da isolare l'alimentazione dall'apparecchio per comodità in caso di successiva rimozione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

Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas

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

sul coperchio).

Adattamento del piano di cottura



Sostituzione degli ugelli per i bruciatori del piano di cottura:

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

dell'ugello).

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

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

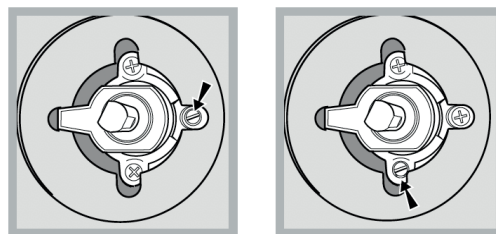
1. Ruotare il rubinetto nella posizione minima.
2. Rimuovere la manopola e regolare la vite di regolazione, posizionata all'interno o accanto al perno del rubinetto, finché la fiamma è piccola ma costante.

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

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

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

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



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

Tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s*)		Gas liquido				Gas naturale			
		Nominale	Portata	By Pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata* g/h		G20		G25	
						***	**	Ugello 1/100 (mm)	Portata g/h	Ugello 1/100 (mm)	Portata g/h
Rapido (R)	100	3,00	0,70	41	86	218	214	116	286	125 F3	332
Semirapido (Medio) (S)	75	2,00	0,40	30	70	145	143	103	190	100 Y	211
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	72 F1	111
Alimentazione Pressioni		Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima				28-30 20 35	37 25 45			25 20 30	

*con gas secco 15°C 1013 mbar
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale G20 = 37,78 MJ/m³


PRIMO UTILIZZO USO QUOTIDIANO


Utilizzo del piano di cottura



Accensione dei bruciatori


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

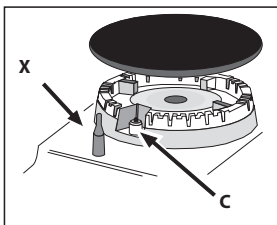
Per accendere uno dei bruciatori del piano di cottura:

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

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

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

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



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

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

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

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

Regolazione della fiamma secondo i livelli

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



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

Consigli pratici sull'utilizzo dei bruciatori

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

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

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

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

PRIMO UTILIZZO DEL FORNO - USO QUOTIDIANO

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

Utilizzo del forno

1. Selezioni la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola di SELEZIONE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura o la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO. Un elenco dettagliato delle modalità e delle temperature di cottura suggerite si trova nella tabella corrispondente (vedere TABELLA DI COTTURA).



Durante la cottura è sempre possibile:

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

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto.
!Posizionare sempre le pentole sulla/e griglia/e prevista/e.

Timer

Per attivare il Timer procedere come segue:

1. Ruotare la manopola del TIMER in senso orario  per quasi un giro completo per impostare il cicalino.
2. Ruotare la manopola del TIMER in senso antiorario  per impostare la durata desiderata.

SPIA DEL TERMOSTATO






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

LUCE FORNO

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

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

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

	LAMPADA Per accendere la lampada del forno.
	STATICO Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
	GRILL Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la pentola su uno dei livelli sotto la griglia metallica e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	INFERIORE Questa funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per addensare minestre. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura.
	PIANO L'elemento riscaldante superiore è attivato. La temperatura estremamente elevata e diretta del grill consente di dorare la superficie di carni e arrostiti e di trattenerne i succhi per mantenerli teneri.

ACCESSORI

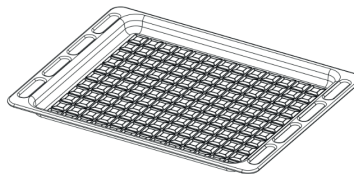
GRIGLIA



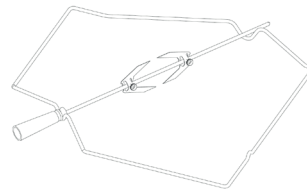
VASSOIO PROFONDO



TEGLIA



KIT TORNELLO



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

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

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

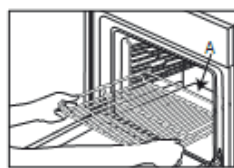


Fig. 1A

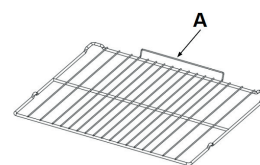









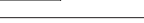



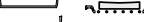


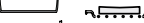




Fig. 1B






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



Fig. 2

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

RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (g)	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	STATICO	Sì	170	30 - 50	L-2 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	STATICO	Sì	160-180	40-60	L-2 
Biscotti / Pasta frolla	STATICO	Sì	140	30 - 60	L-3 
Tortine / Muffin	STATICO	Sì	160 - 180	20 - 50	L-3 
Bigné	STATICO	Sì	170 - 200	20 - 50	L-3 
Meringhe	STATICO	Sì	80 - 100	120 - 200	L-3 
Pane / Pizza / Focaccia	STATICO	Sì	190 - 250	15 - 50	L-2 
Torte salate (torta di verdure, quiche)	STATICO	Sì	180	30 - 60	L-3 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	STATICO	Sì	170 - 190	15 - 40	L-3 
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati	STATICO	Sì	180 - 200	30 - 65	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	STATICO	Sì	200 - 230	50 - 100	L-3 
Tacchino / Oca 3 kg	STATICO	Sì	160 - 180	130 - 170	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	STATICO	Sì	190 - 220	40 - 80	L-3 
Verdure gratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Pane tostato	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-4 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-4 
Patate arrostiti	STATICO	Sì	190 - 220	40 - 80	L-3 
Coscio d'agnello / Stinco	STATICO	Sì	200 - 230	50 - 100	L-3 

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

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

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Rispetto e tutela dell'ambiente

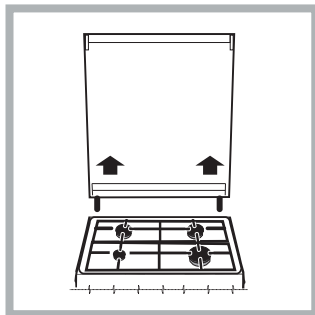
- Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore si disperde ogni volta che viene aperta. Per risparmiare una notevole quantità di energia, è sufficiente spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine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

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

Spegnimento dell'apparecchio

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

Il coperchio *



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

! Non chiudere il coperchio

quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.

Manutenzione del rubinetto del gas

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

SUPERFICI ESTERNE

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

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

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

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

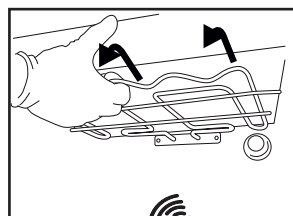


Fig. 1

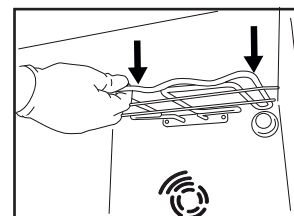


Fig. 2

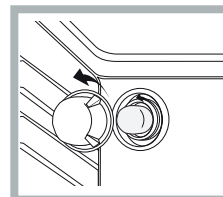
SUPERFICI INTERNE

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

ACCESSORI

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA



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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL FORNO A VAPORE

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

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

Importante! Prima di iniziare la pulizia a vapore:

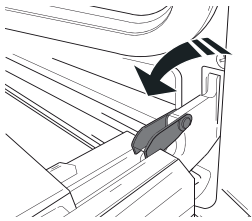
- Rimuovere eventuali residui di alimenti e grasso dal fondo del forno.
- Rimuovere tutti gli accessori del forno (griglie e leccarde). Eseguire le operazioni di cui sopra secondo la seguente procedura:

1. versare 3000 ml di acqua potabile nella piastra dolci, posizionandola nel ripiano inferiore del forno. Nei modelli in cui la leccarda non è presente, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia nel ripiano inferiore;
2. selezionare la funzione del forno e STATICO, quindi impostare la temperatura a 90°C;
3. tenere in forno per 35 minuti;
4. spegnere il forno;
5. Una volta che il forno si è raffreddato, è possibile aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;
6. Eliminare qualsiasi residuo di acqua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

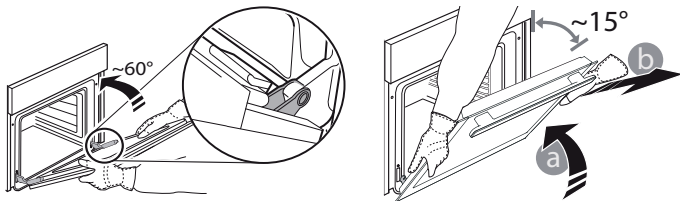
Quando la pulizia a vapore è conclusa, dopo aver cucinato alimenti particolarmente grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario ultimare la pulizia con il metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente. Eseguire la pulizia solo nel forno freddo!

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

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



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



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

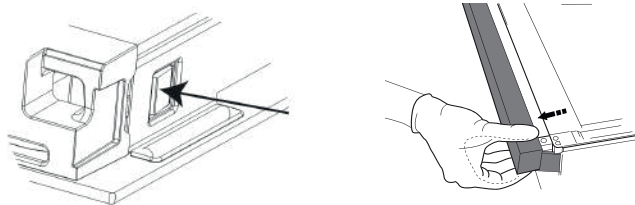
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

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

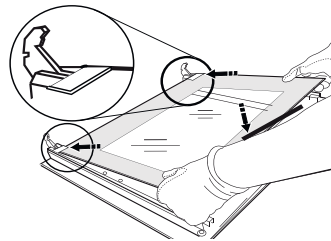
PULIZIA DEL VETRO

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



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

3. Quando si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa fare se...

Possibili cause

Soluzioni

Il forno non funziona.

Interruzione di corrente elettrica.
Disconnessione dalla rete principale

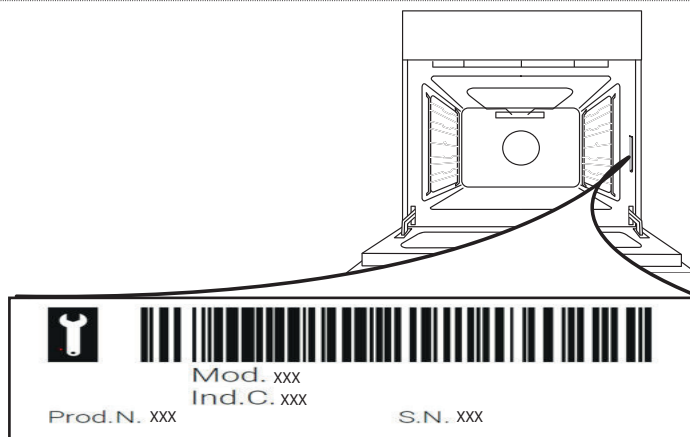
Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

SERVIZIO ASSISTENZA

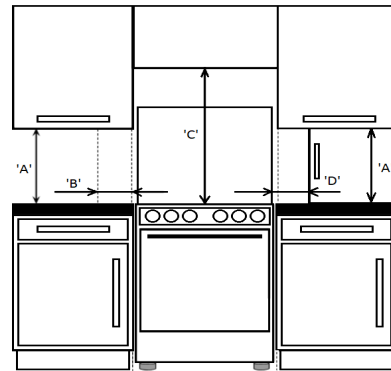
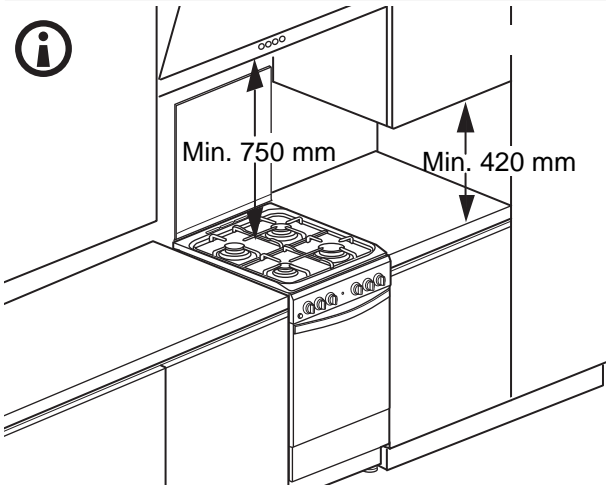
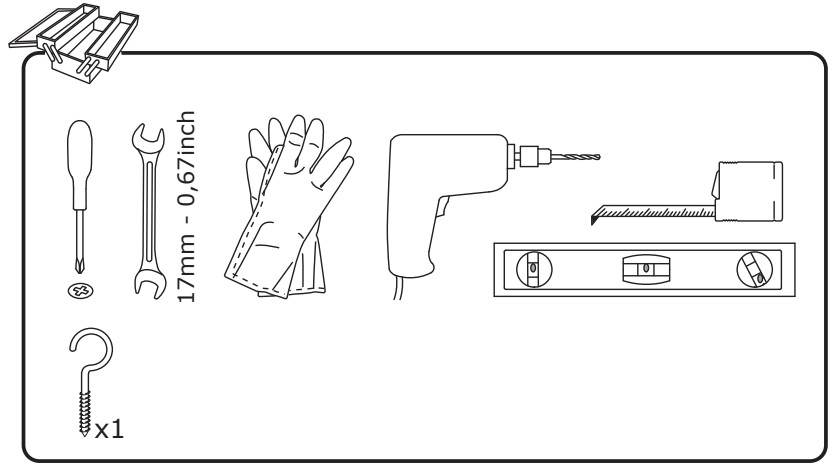
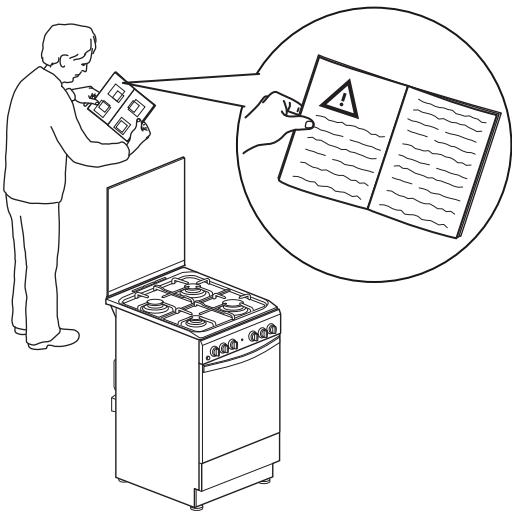
Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito.

Prepararsi a fornire:

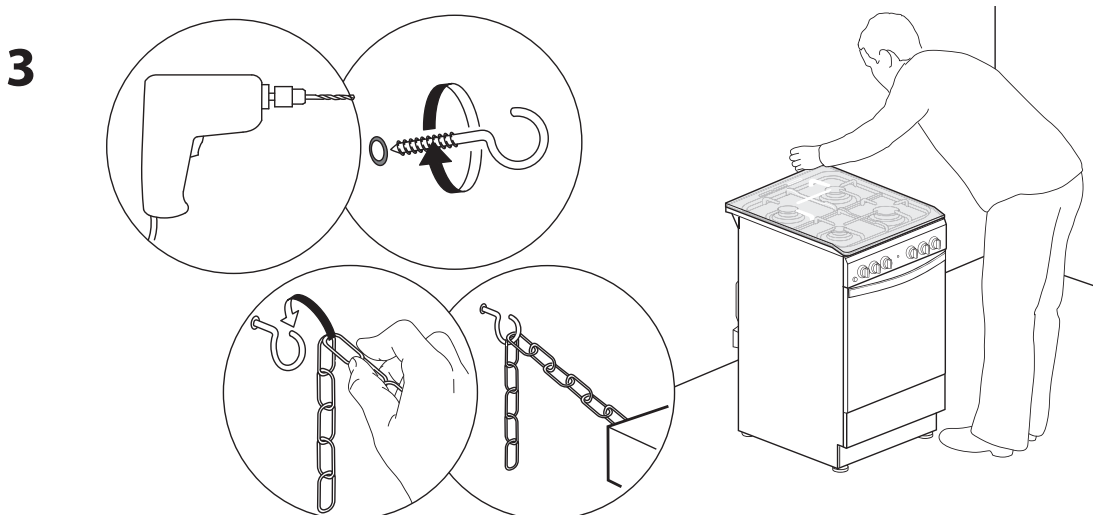
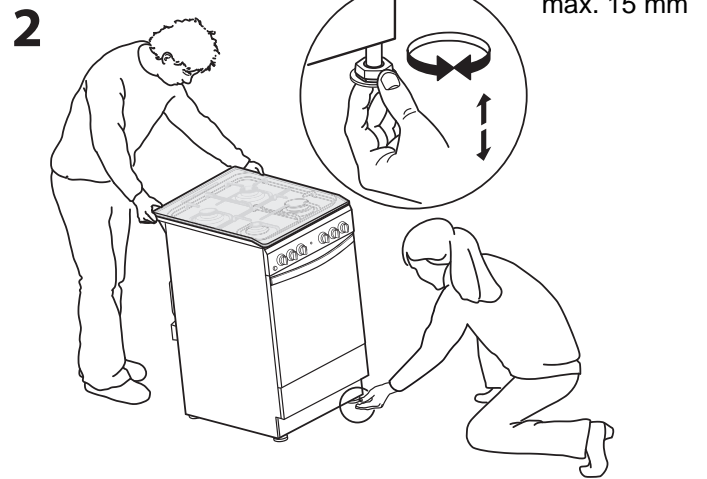
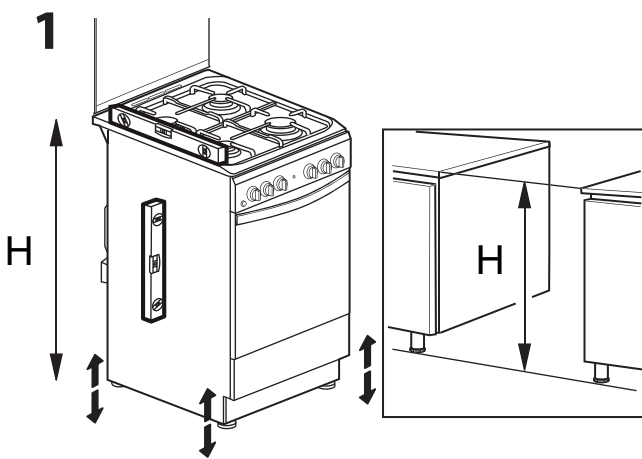
- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



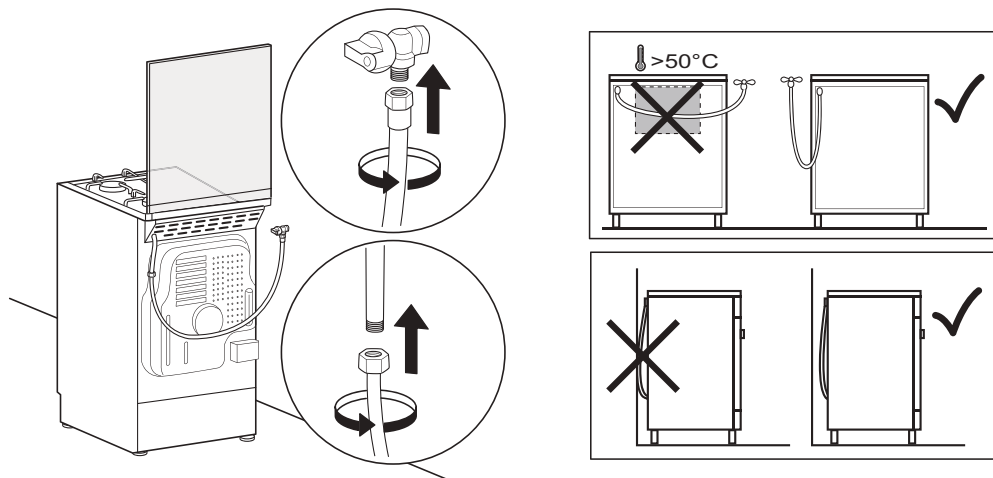
Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.



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



4



5

