



## Forno

Manuale Utente



FBST62110DW

285380569\_2/ IT/ R.AB/ 28.11.24 10:38  
7738482169

## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Indice

|                                                                                      |           |                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Istruzioni relative alla sicurezza .....</b>                                    | <b>4</b>  | 6.2 Funzionamento dei piani cottura ..                         | 35        |
| 1.1 Uso previsto .....                                                               | 4         | <b>7 Utilizzo del forno.....</b>                               | <b>36</b> |
| 1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici ..... | 4         | 7.1 Informazioni generali sull'uso del forno .....             | 36        |
| 1.3 Sicurezza elettrica .....                                                        | 5         | 7.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno.....       | 36        |
| 1.4 Sicurezza mentre si lavora con il gas .....                                      | 7         | 7.3 Funzione Rotisserie .....                                  | 38        |
| 1.5 Sicurezza in fase di trasporto .....                                             | 9         | <b>8 Informazioni generali sulla cottura. ....</b>             | <b>38</b> |
| 1.6 Installazione in sicurezza.....                                                  | 9         | 8.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno .....         | 38        |
| 1.7 Utilizzo in sicurezza.....                                                       | 11        | 8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno....                       | 39        |
| 1.8 Avvertenze sulla temperatura.....                                                | 11        | 8.1.2 Carne, pesce e pollame.....                              | 41        |
| 1.9 Uso degli accessori .....                                                        | 12        | 8.1.3 Grill .....                                              | 41        |
| 1.10 Sicurezza nella cottura.....                                                    | 12        | 8.1.4 Alimenti di prova .....                                  | 43        |
| 1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....                                       | 14        | <b>9 Manutenzione e pulizia .....</b>                          | <b>43</b> |
| <b>2 Istruzioni relative all'ambiente .....</b>                                      | <b>14</b> | 9.1 Informazioni generiche per la pulizia .....                | 43        |
| 2.1 Direttiva sui rifiuti .....                                                      | 14        | 9.2 Accessori per la pulizia .....                             | 45        |
| 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto.....     | 14        | 9.3 Pulizia del piano cottura .....                            | 45        |
| 2.2 Informazioni sull'imballaggio .....                                              | 15        | 9.4 Pulizia del pannello di controllo ..                       | 46        |
| 2.3 Consigli per risparmiare energia ..                                              | 15        | 9.5 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura).....      | 46        |
| <b>3 Il prodotto .....</b>                                                           | <b>15</b> | 9.6 Pulizia a vapore facile.....                               | 47        |
| 3.1 Presentazione del prodotto .....                                                 | 16        | 9.7 Pulire lo sportello del forno.....                         | 48        |
| 3.1.1 Piastre di cottura .....                                                       | 16        | 9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno ..... | 48        |
| 3.1.2 Sezione piano cottura.....                                                     | 16        | 9.9 Pulizia della lampada del forno ..                         | 49        |
| 3.2 Introduzione al pannello di controllo del forno .....                            | 16        | <b>10 Risoluzione dei problemi.....</b>                        | <b>50</b> |
| 3.3 Funzioni operative del forno .....                                               | 17        |                                                                |           |
| 3.4 Accessori del prodotto.....                                                      | 18        |                                                                |           |
| 3.5 Uso degli accessori del prodotto ..                                              | 19        |                                                                |           |
| 3.6 Specifiche tecniche .....                                                        | 21        |                                                                |           |
| <b>4 Installazione .....</b>                                                         | <b>24</b> |                                                                |           |
| 4.1 Luogo idoneo per l'installazione... ..                                           | 24        |                                                                |           |
| 4.2 Collegamento elettrico .....                                                     | 26        |                                                                |           |
| 4.3 Collegamento al gas .....                                                        | 27        |                                                                |           |
| 4.4 Posizionamento del prodotto .....                                                | 31        |                                                                |           |
| 4.5 Conversione del gas.....                                                         | 31        |                                                                |           |
| <b>5 Primo utilizzo.....</b>                                                         | <b>34</b> |                                                                |           |
| 5.1 Pulizia iniziale .....                                                           | 34        |                                                                |           |
| <b>6 Come utilizzare il piano cottura.....</b>                                       | <b>34</b> |                                                                |           |
| 6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....                          | 34        |                                                                |           |



## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



### 1.1 Uso previsto

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



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

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

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



### 1.3 Sicurezza elettrica

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

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

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

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

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

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

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

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



#### 1.4 Sicurezza mentre si lavora con il gas

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

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

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

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

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

 Cosa fare quando si sente odore di gas!

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

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

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



### **1.5 Sicurezza in fase di trasporto**

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

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



### **1.6 Installazione in sicurezza**

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

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

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

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

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

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

## **1.7 Utilizzo in sicurezza**

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

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

## **1.8 Avvertenze sulla temperatura**

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

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

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

## 1.9 Uso degli accessori

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

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

## 1.10 Sicurezza nella cottura

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

trario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.

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

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

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

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

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



### 1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

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

#### Conformità con la direttiva RoHS:

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

## 2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

## 2.3 Consigli per risparmiare energia

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

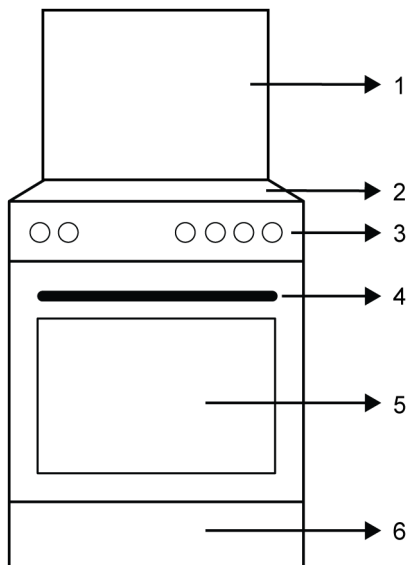
- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.

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

## 3 Il prodotto

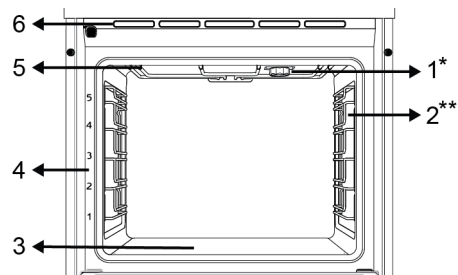
In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli utilizzi di base del pannello di controllo del prodotto. Potrebbero esserci differenze nelle immagini e in alcune caratteristiche a seconda della tipologia del prodotto.

### 3.1 Presentazione del prodotto



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

#### 3.1.1 Piastre di cottura



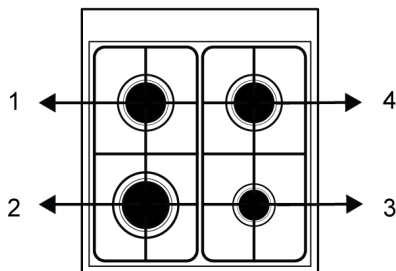
- 1 Lampada

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

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

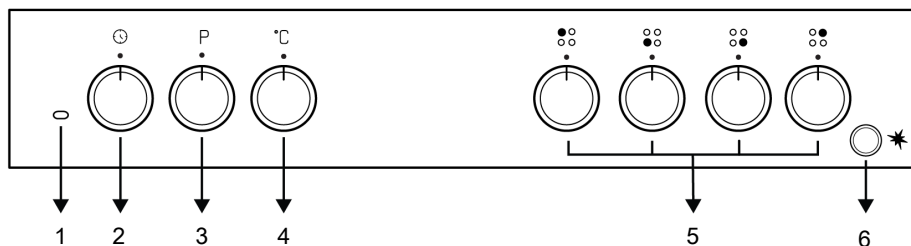
\*\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

#### 3.1.2 Sezione piano cottura



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

### 3.2 Introduzione al pannello di controllo del forno



- |                                           |                                                |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 Lampada termostato                      | 2 Luce di avvertimento piano di cottura attivo |
| 3 Manopola selezione funzione             | 4 Manopola di selezione della temperatura      |
| 5 Manopole di controllo del piano cottura | 6 Pulsante di accensione                       |

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

### Manopola di selezione delle funzioni

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

### Manopola di selezione della temperatura

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

### Indicatore di temperatura interna del forno

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

### Manopole di controllo del piano cottura

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

### Pulsante di accensione

Viene utilizzato per accendere i bruciatori del piano cottura. In caso di interruzione di corrente, il pulsante di accensione non funziona.

### Timer

Puoi cucinare impostando un tempo di cottura specifico con la manopola del timer. I numeri sulla manopola indicano il tempo di cottura applicabile in minuti. Il simbolo / indica un tempo di cottura indefinito. Se imposti la manopola sul simbolo / puoi cuocere manualmente (a tuo piacimento) in un tempo indefinito.

## 3.3 Funzioni operative del forno

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

| Simbolo della funzione                                                                                                                                               | Descrizione della funzione          | Intervallo di temperatura (°C) | Descrizione e utilizzo                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | Riscaldamento superiore e inferiore | *                              | Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.                 |
| <br> | Riscaldamento inferiore             | *                              | È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore. |
|                                                                                      | Grill basso                         | *                              | Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.                                                                                              |
|                                                                                      | Girarrosto con grill completo       | *                              | Il vano interno ed esterno del riscaldatore superiore e il motore del girarrosto (girarrosto doner) funzionano. È adatto per la cottura alla griglia di pezzi di carne di grandi e medie dimensioni.   |

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

### 3.4 Accessori del prodotto

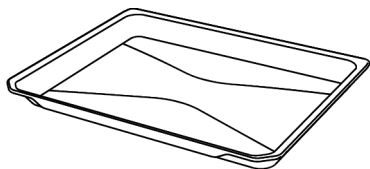
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



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

#### Vassoio standard

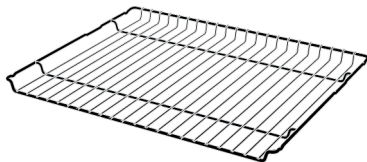
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



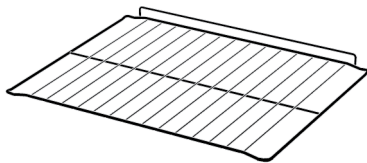
#### Grill a filo

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

#### Su modelli con ripiani in filo metallico :



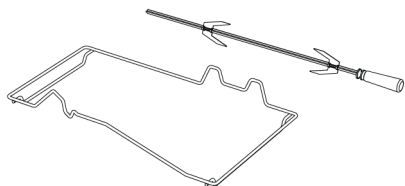
#### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



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

#### Girarrosto e spiedino

Viene utilizzato per grigliare carne rossa, pollame e pesce in tutte le direzioni.



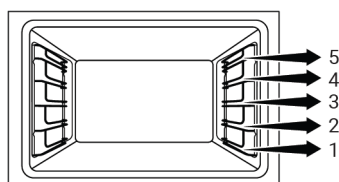
\*Il manico in plastica e il ferretto per lo spiedo del girarrosto sono forniti a seconda del modello. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

### 3.5 Uso degli accessori del prodotto

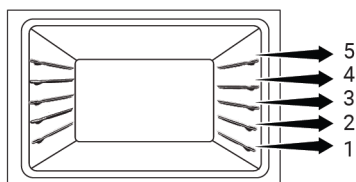
#### Ripiani da cottura

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

**Su modelli con ripiani in filo metallico :**



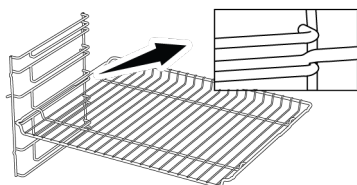
**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



#### Posizionamento della griglia metallica sui ripiani di cottura

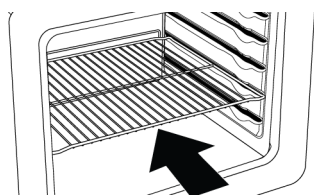
**Su modelli con ripiani in filo metallico :**

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



**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**

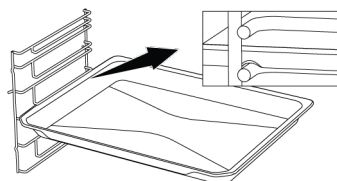
È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali. La griglia metallica ha una direzione quando la si posiziona sullo scaffale. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore.



#### Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

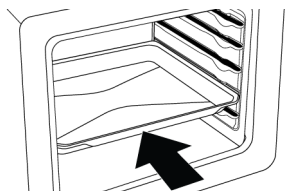
**Su modelli con ripiani in filo metallico :**

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**

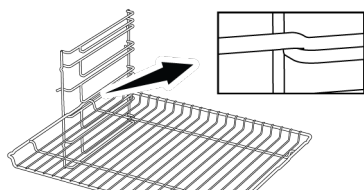
È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



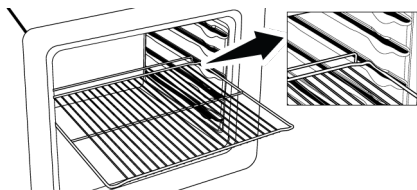
### Funzione di arresto del grill a filo

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

### Su modelli con ripiani in filo metallico :

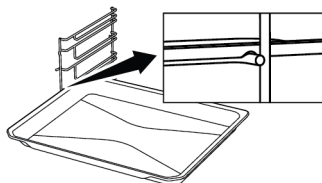


### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



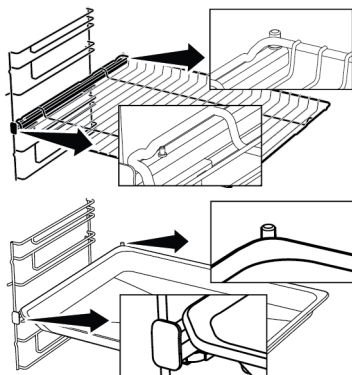
### Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

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



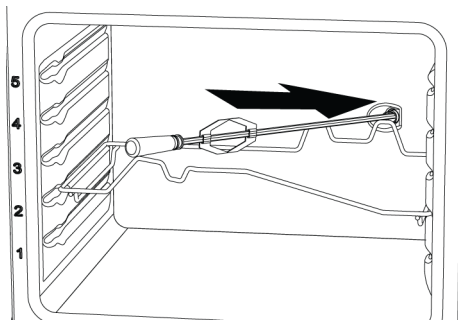
### Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

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



### Fissaggio dello spiedo per girarrosto

- Fissate il cibo da grigliare allo spiedo con le forchette.
- Posiziona il telaio dello spiedo girevole nel forno allineandolo con il cacciavite girevole.
- Inserisci il bordo affilato dello spiedo di svolta nel cacciavite e posiziona lo spiedo sul telaio dello spiedo girevole.



- Rimuovere il manico dello spiedo durante la cottura alla griglia.

### 3.6 Specifiche tecniche

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

|                                                               |                                       |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Tensione/Frequenza                                            | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consumo energetico totale (kW)                                | 2,3 kW                                |
| Consumo di gas totale (kW)                                    | 7,9 kW (574 g/h - G30)                |
| Tipo di forno                                                 | Forno convenzionale                   |

#### Fornelli

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

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

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

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

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

#### Categoria di prodotto a gas

|               |
|---------------|
| Cat II 2H3B/P |
| Cat II 2H3+   |

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

|                       |
|-----------------------|
| G30 30 mbar           |
| G30/G31 28-30/37 mbar |

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.

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

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



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

### Categorie/tipi/pressione di gas del paese

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

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

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

### Tabella degli iniettori

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

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

### ⚠ Avvertenze generali

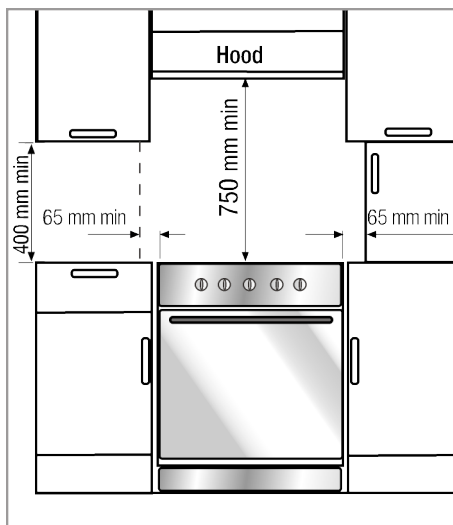
- Per l'installazione del prodotto, rivolgersi all'Agente di assistenza autorizzato più vicino. Verificare che l'impianto elettrico e l'impianto del gas siano operativi prima di contattare l'Agente di Servizio Autorizzato per la messa in funzione dell'apparecchiatura. In caso contrario, contattare un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

### 4.1 Luogo idoneo per l'installazione

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

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

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

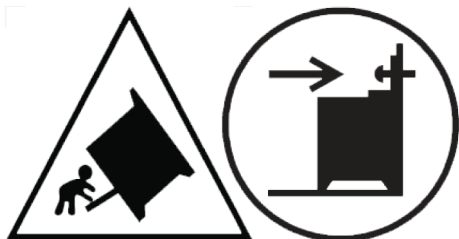


- Può essere utilizzato anche in posizione libera. Consentire una distanza minima di 750 mm al di sopra della superficie del piano cottura.
- Se è necessario installare una cappa sopra la cucina, fare riferimento alle istruzioni del produttore della cappa per quanto riguarda l'altezza di installazione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

### Catena di sicurezza

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

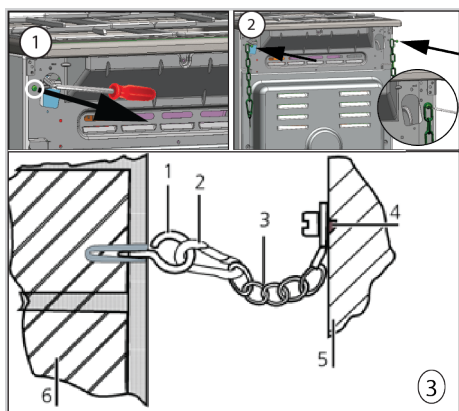
### Attenzione - Rischio di ribaltamento!



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

**Se il prodotto è dotato di 2 catene di sicurezza;**

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

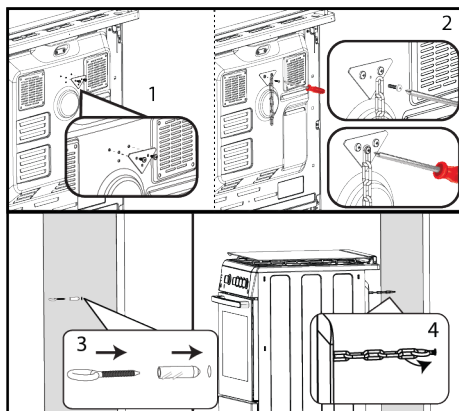


- 1 Gancio
- 2 Meccanismo di bloccaggio
- 3 Catena di sicurezza
- 4 Fissare saldamente la catena sul retro del prodotto
- 5 Retro del prodotto
- 6 Parete delle cucina

**Se il prodotto è dotato di 1 catene di sicurezza;**

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

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



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

### Ventilazione dell'ambiente

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La cucina può trovarsi in una cucina, una cucina/sala da pranzo o un soggiorno, ma non in una stanza dotata di vasca o doccia. La cucina non deve essere installata in un monolocale di dimensioni inferiori a 20 m<sup>3</sup>. Non installare questo apparecchio in una stanza sotto il livello del suolo a meno che non sia aperta su almeno un lato.

## 4.2 Collegamento elettrico

### Avvertenze generali

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

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

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

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

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

### **4.3 Collegamento al gas**

#### **Avvertenze generali**

- Qualora le operazioni di installazione, riparazione o collegamento vengano effettuate da persone o tecnici non autorizzati, non certificati o non qualificati, sussiste il rischio di esplosione, incendio e intossicazione.
- Prima di mettere il prodotto in posizione, accertarsi delle condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) e che l'impostazione del gas del prodotto sia conforme a tali condizioni. Le condizioni e i valori di regolazione del gas del prodotto sono informazioni riportate sulle etichette (o sulla targhetta).

- Se il codice del paese non è riportato sull'etichetta, attenersi alle istruzioni tecniche locali per il collegamento e la conversione del gas.
- Il prodotto può essere collegato all'impianto di alimentazione del gas unicamente da una persona o da un tecnico autorizzato/certificato/qualificato.
- Il produttore non sarà ritenuto responsabile per gli eventuali danni derivanti da procedure eseguite da persone o tecnici non autorizzati/non certificati/non qualificati.
- Prima di dare avvio a qualsiasi intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione del gas. Rischio di esplosione!
- Se si desidera utilizzare il prodotto in un secondo momento con un altro tipo di gas, sarà necessario rivolgersi a una persona o un tecnico autorizzato/certificato/qualificato per la relativa procedura di conversione.
- Accertarsi che il collegamento al gas venga verificato in modo accurato dopo ogni utilizzo. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti a perdite di gas che possono verificarsi a seguito di un allacciamento o di una trasformazione del gas effettuati da persone non autorizzate o non in possesso di licenza.

#### **Rischi di incendio:**

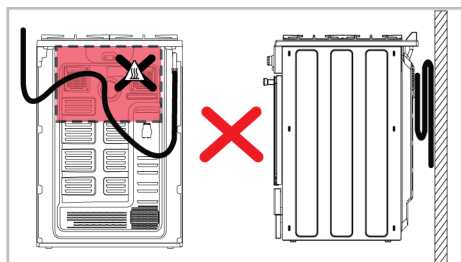
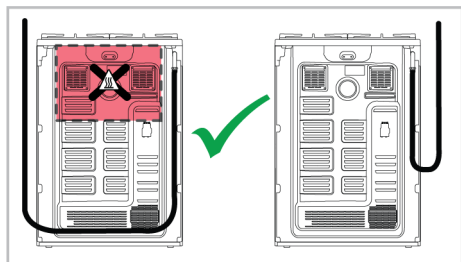
- Qualora il collegamento non venga eseguito in linea con le istruzioni riportate qui di seguito, sussiste il rischio di perdite di gas e di incendio. La nostra azienda non potrà essere ritenuta responsabile per gli eventuali danni che ne derivano.
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato esclusivamente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

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

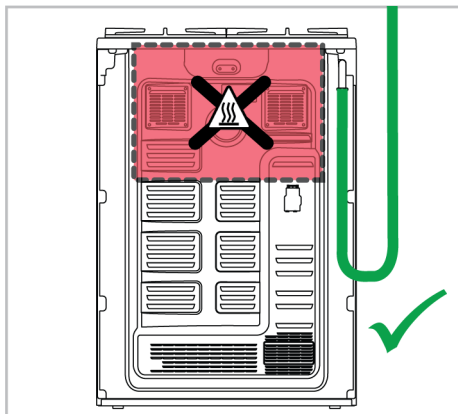
- Una volta completato il collegamento al gas, non spostare il prodotto. Se viene spostato, può esserci il rischio di perdite di gas.
- Per il collegamento e la conversione del gas è necessario servirsi di una chiave.

### Scelta del lato di allacciamento del gas

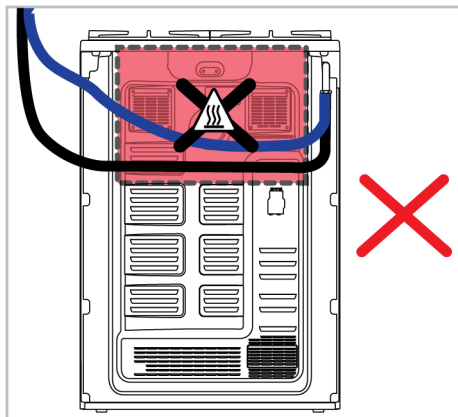
- Il tubo del gas deve essere collegato effettuando giri ad ampio raggio per evitare la possibilità di rottura e piegatura durante il collegamento.
- Il tubo del gas non deve essere schiacciato, piegato, pizzicato, toccato da spigoli vivi o entrare in contatto con le parti calde del prodotto e con le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

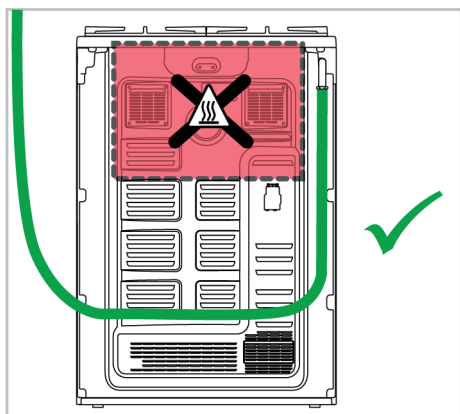
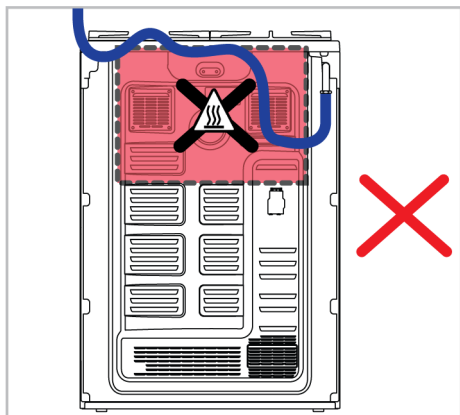


- Prima dell'allacciamento al gas, accertarsi che l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo del gas del prodotto da collegare al gas si trovino sullo stesso lato.



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





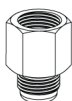
### Parti per il collegamento del gas

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

Guarnizione di tenuta:



Raccordo EN 10226 R1/2" :



Raccordo per gas liquido (G30,G31) :



Raccordo di uscita del gas:

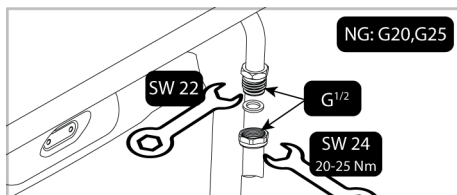


### Realizzazione del collegamento al gas - GN

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

### EN ISO 228 Attacco di tipo G1/2

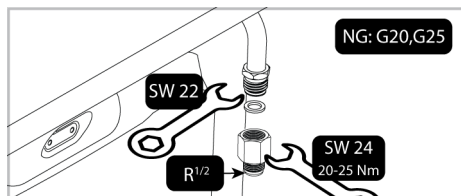
1. Inserire la nuova guarnizione di tenuta nel tubo flessibile/tubo di sicurezza per il gas. Assicurarsi che la guarnizione sia serrata correttamente.
2. Fissare il raccordo del gas all'apparecchiatura servendosi di una chiave da 22 mm e inserire il raccordo nel raccordo con una chiave da 24 mm.



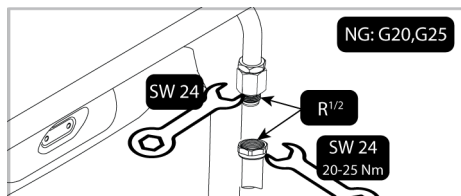
3. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

### EN 10226 Attacco tipo R1/2

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



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



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

### Realizzazione del collegamento al gas - GPL

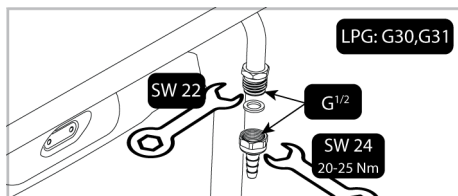
- Il prodotto dovrà essere collegato in modo tale da essere vicino all'attacco del gas per evitare perdite di gas.
- Prima di effettuare l'allacciamento al gas, dotarsi di un tubo flessibile del gas in plastica e di una fascetta di montaggio adeguata. Il diametro interno del tubo di pla-

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

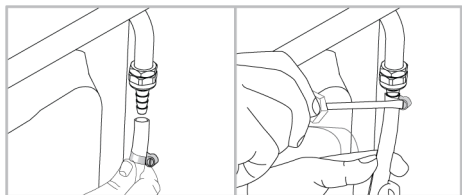
- Gli apparecchi e gli impianti a gas devono essere controllati a intervalli regolari per verificarne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la relativa fascetta dovranno essere controllati a intervalli regolari e sostituiti entro i termini consigliati dal produttore o quando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

### Connessione con tubo del gas bloccato (senza filettatura)

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



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



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

#### **Controllo delle perdite nel punto di connessione**

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

#### **4.4 Posizionamento del prodotto**

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

#### **Regolare il piedino del forno**

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

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

#### **Controllo finale**

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



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

#### **4.5 Conversione del gas**



##### **Avvertenze generali**

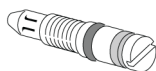
- Prima di dare avvio qualsiasi tipo di intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione principale del gas. Rischio di esplosione!
- Sarà necessario sostituire tutti gli iniettori del gas ed eseguire la regolazione della combustione dei rubinetti del gas in posizione di riposo per rendere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

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

### Parti per la conversione del gas

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

#### Ugello di bypass:

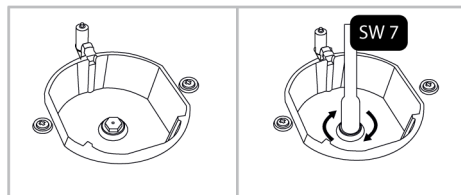


#### Ugello iniettore bruciatore:

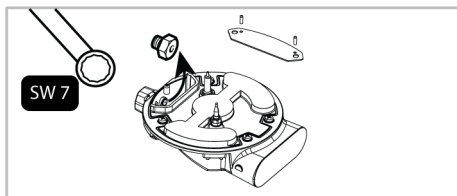


### Sostituzione dell'iniettore per i bruciatori

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



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



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

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

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

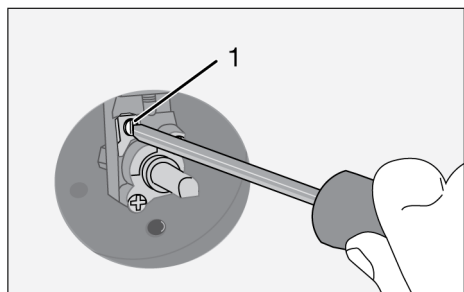
8. Dopo aver eseguito il collegamento è necessario controllare la tenuta degli iniettori.

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

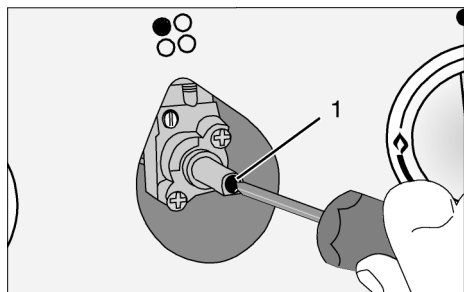
### Impostazione portata gas ridotta per rubinetti piano cottura

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

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



1 Vite di regolazione della portata



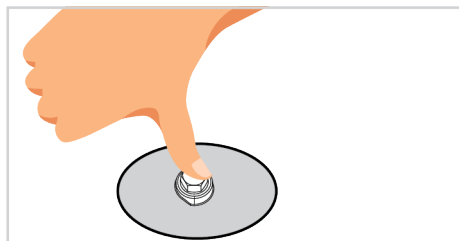
1 Vite di regolazione della portata

### Controllo perdite iniettori

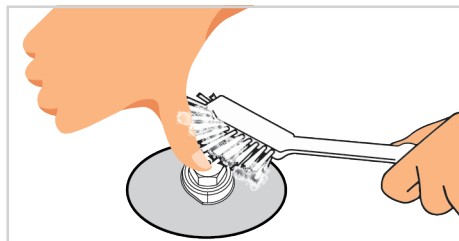
Prima di effettuare la conversione sul prodotto, assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano spente. Dopo la corretta

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

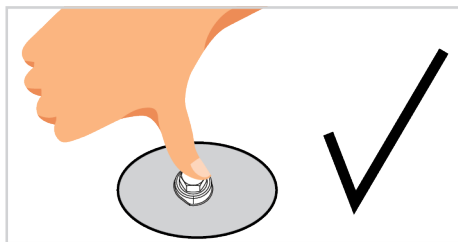
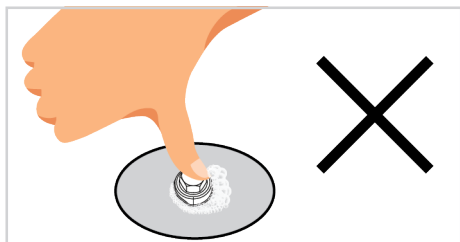
1. Assicurarsi che il gas alimenti il prodotto, mantenere però tutte le manopole di controllo spente.
2. Ogni foro dell'iniettore deve essere bloccato con un dito che applica una forza ragionevole per fermare la perdita di gas quando la corrispondente manopola di controllo è accesa e tenuta in posizione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



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



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



## 5 Primo utilizzo

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

### 5.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno ► 17" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.

5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

#### Prima di utilizzare gli accessori:

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

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

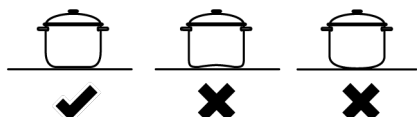
**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## 6 Come utilizzare il piano cottura

### 6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

#### Avvertenze generali

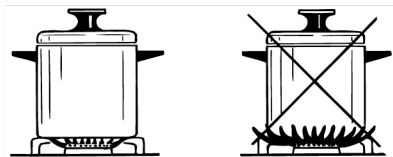
- Posizionare le pentole in modo che i manici non siano sopra i bruciatori, per evitare che si surriscaldino.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.



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

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

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



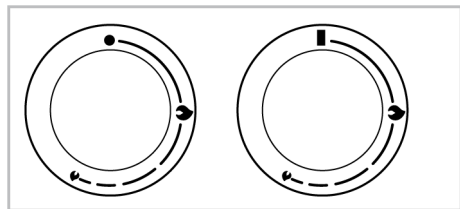
**Dimensioni consigliate per pentole e padelle**

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

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

## 6.2 Funzionamento dei piani cottura

### Manopola di controllo del bruciatore a gas



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

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

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

### Accendere i bruciatori a gas

- ✓ I bruciatori a gas vengono accesi con i pulsanti di accensione.
1. Premere sulla manopola del bruciatore.
  2. Premendo sulla manopola, ruotarla in senso orario fino al simbolo della fiamma grande.
  3. Premere il pulsante di accensione e quindi rilasciarlo. Ripetere l'azione fino a che non viene acceso il gas.
  4. La fiamma che si vede indica che il gas è stato acceso.

5. Dopo l'accensione iniziale, tenere premuta la manopola per 3-5 secondi.
6. Regolare il livello di potenza desiderato.

### **Spegnere i bruciatori a gas.**

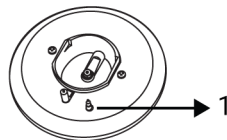
Portare la manopola del bruciatore in posizione off (superiore).



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

### **Meccanismo di sicurezza per l'interruzione del gas**

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



1 Sistema di sicurezza di spegnimento del gas

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

## **7 Utilizzo del forno**

### **7.1 Informazioni generali sull'uso del forno**

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

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

### **Illuminazione del forno**

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

### **7.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno**

#### **Accensione del forno**

Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione. Per far funzionare il forno, ruotare la manopola del timer su un determinato tempo di cottura o sul simbolo "∞ / 🖐️".

#### **Spegnimento del forno**

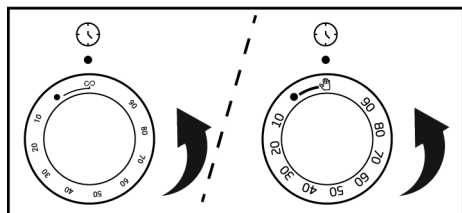
È possibile spegnere il forno ruotando le manopole di selezione delle funzioni, della temperatura e quella del timer in posizione off (alto)

## Cottura manuale selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.
3. Ruotare la manopola del timer sul simbolo "∞/👉"



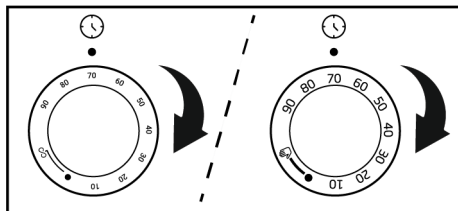
⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e la spia della temperatura si accenderà. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura desiderata, la spia della temperatura si spegne. Il forno non si spegne da solo dopo il processo di cottura. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo una volta completata la cottura. Una volta completata la cottura, spegnere il forno ruotando le manopole di selezione delle funzioni, della temperatura e quella del timer in posizione off (alto/su).

## Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato, selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.
3. Portare la manopola del timer al tempo di cottura desiderato.



⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e la spia della temperatura si accenderà. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura desiderata, la spia della temperatura si spegne.

4. Allo scadere del tempo di cottura, la manopola del timer ruota completamente in senso antiorario. Un segnale acustico indica che il tempo è scaduto e il forno interrompe la cottura.
5. Quando la cottura è completata, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

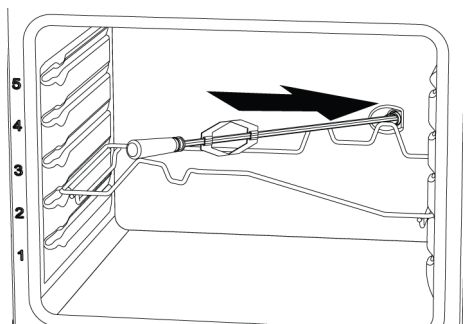
Se si desidera continuare, ruotare nuovamente la manopola del timer su un tempo di cottura specifico. Il forno continuerà a funzionare alla funzione e alla temperatura impostate.

### **Per terminare la cottura prima del tempo impostato:**

1. Ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a raggiungere la posizione off (su).
2. Spegner il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

## **7.3 Funzione Rotisserie**

1. Posizionare la griglia girarrosto sul 2° ripiano del forno
2. Attacca il cibo da grigliare allo spiedino da girarrosto e fissalo con delle forchette da entrambi i lati.
3. Inserire l'estremità dello spiedino di pollo nella fessura del motore del girarrosto, situata sulla parete posteriore del forno.



## **8 Informazioni generali sulla cottura**

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

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

4. Posiziona lo spiedino di pollo al girarrosto nella sua fessura sulla griglia del girarrosto.
5. Posizionare una teglia sul 1° ripiano per raccogliere l'olio che cola. Aggiungere un po' d'acqua all'interno per facilitare la pulizia.
6. Non dimenticare di rimuovere il manico in plastica dello spiedino. In caso contrario, potrebbe danneggiarsi a causa del calore durante la cottura.
7. Quando si gira la manopola funzione sulla funzione grill con il girarrosto, anche il motore del girarrosto inizia a funzionare.

**i** Il motore girarrosto funziona con la funzione grill. Una volta attivata la funzione grill, il riscaldatore grill entra e si spegne a intermittenza. Pertanto, mentre il riscaldatore grill è abilitato, il motore del girarrosto funziona e quando è disabilitato il motore del girarrosto si arresta allo stesso modo. Questo non è un difetto.

8. A fine cottura, togli il cibo dal forno attaccando il manico in plastica allo spiedino.

### **8.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno**

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.

- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

### Consigli per la cottura di torte

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

## 8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

### Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.

## Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia

eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.

- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

## Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                                                 | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Torta sul vassoio           | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 180              | 30 ... 45                               |
| Torta nello stampo          | Stampo per torte su grill a filo **                                      | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 30 ... 50                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 25 ... 35                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 160              | 30 ... 45                               |
| Biscotti                    | Vassoio per pasticceria *                                                | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 170              | 25 ... 40                               |
| Pasticceria                 | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 200              | 30 ... 45                               |
| Panino rotondo              | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 200              | 20 ... 35                               |
| Pane integrale              | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 200              | 30 ... 45                               |
| Lasagne                     | Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **             | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 o 3                 | 200              | 30 ... 45                               |
| Torta di mele               | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 60 ... 75                               |
| Pizza                       | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 220              | 10 ... 25                               |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

## 8.1.2 Carne, pesce e pollame

### I punti chiave della cottura alla griglia

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

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

### Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

| Alimento                          | Accessorio da utilizzare                                    | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)                  | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg) | Vassoio standard *                                          | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 15 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 60 ... 80                               |
| Stinco di agnello (1,5-2 kg)      | Vassoio standard *                                          | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 15 min. 250/max, dopo 170         | 110 ... 120                             |
| Pollo fritto (1,8-2 kg)           | Grill a filo *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 15 min. 250/max, dopo 190         | 70 ... 90                               |
| Turchia (5,5 kg)                  | Vassoio standard *                                          | Riscaldamento superiore e inferiore | 1                     | 25 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 150 ... 210                             |
| Pesce                             | Grill a filo *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 200                               | 20 ... 40                               |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

## 8.1.3 Grill

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

### Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.
  - **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**
- I punti chiave della cottura al grill**
- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
  - Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
  - A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
  - Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

**Tabella per il grill**

| Alimento                                                              | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativo) |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Pesce                                                                 | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                               |
| Pezzi di pollo                                                        | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 35                               |
| Polpette di carne (vittello) - 12 quantità                            | Grill a filo             | 4                     | 250              | 20 ... 30                               |
| Costoletta di agnello                                                 | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                               |
| Bistecca - (cubetti di carne)                                         | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                               |
| Costoletta di vitello                                                 | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                               |
| Verdure gratinate                                                     | Grill a filo             | 4 - 5                 | 220              | 20 ... 30                               |
| Pane tostato                                                          | Grill a filo             | 4                     | 250              | 1 ... 4                                 |
| Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare. |                          |                       |                  |                                         |
| Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill. |                          |                       |                  |                                         |

### 8.1.4 Alimenti di prova

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

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

#### Tabella di cottura per i pasti di prova

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                                                 | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativo.) |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------------------|
| Shortbread (biscotto dolce) | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 140              | 20 ... 30                                |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 25 ... 35                                |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 160              | 30 ... 45                                |
| Torta di mele               | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 60 ... 75                                |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbero non essere inclusi nel prodotto.

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

### Grill

| Alimento                                  | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativo.) |
|-------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------------------|
| Polpette di carne (vitello) - 12 quantità | Grill a filo             | 4                     | 250              | 20 ... 30                                |
| Pane tostato                              | Grill a filo             | 4                     | 250              | 1 ... 4                                  |

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

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

## 9 Manutenzione e pulizia

### 9.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.

- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

### **Superfici smaltate**

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [► 47]").
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

### **Superfici catalitiche**

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.

### **Per i piani cottura:**

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

### **Superfici in acciaio inossidabile**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.

- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

### **Superfici in vetro**

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

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.

- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

## **9.2 Accessori per la pulizia**

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

## **9.3 Pulizia del piano cottura**

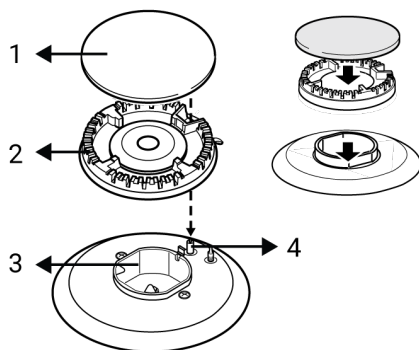
### **Pulizia dei bruciatori a gas**

1. Prima di pulire il piano di cottura, rimuovere i supporti per le pentole, i cappucci dei bruciatori e le teste dal piano di cottura.
2. Pulire la superficie del piano cottura secondo le raccomandazioni contenute nelle informazioni generiche per la pulizia e in base al tipo di superficie (smaltata, vetro, inox, ecc.).
3. Pulire la camera del bruciatore con un panno imbevuto di detergente o con una spazzola morbida antigraffio. Assicurarsi che non rimangano residui di cibo.
4. Pulire le candele e gli elementi termici (nei modelli con accensione ed elemento termico) con un panno ben strizzato. Quindi asciugare con un panno pulito. Fare attenzione che la candela e l'elemento termico siano completamente asciutti.
5. Pulire i cappucci e le teste dei bruciatori con acqua detergente dopo ogni uso e poi asciugarli.
6. In caso di macchie persistenti, tenere i cappucci e le teste del bruciatore in acqua con detergente o in acqua tiepida e saponata per almeno 15 minuti. Pulire con una spazzola non metallica e antigraffio.
7. Per le macchie persistenti è possibile utilizzare i detergenti Quick&Shine per gli interni del forno e le griglie, su superfici smaltate e i prodotti consigliati dal servizio autorizzato, specialmente sui cappucci del bruciatore smaltati.

8. Non pulire i cappucci dei bruciatori con detersivi aggressivi come detersivi per interni del forno o decalcificanti: questo può causare scolorimenti.
9. Pulire i supporti per le pentole con acqua, detersivo e spazzola morbida antigraffio dopo ogni operazione e poi asciugarli.
10. Quando i cappucci dei bruciatori e i supporti per le pentole vengono utilizzati da bagnati, a causa del calore potrebbero presentarsi macchie di calcare persistenti. Assicurarsi che siano asciutti prima dell'uso.
11. Posizionare rispettivamente le teste dei bruciatori, i cappucci e i supporti per le pentole.
12. Quando si posizionano i supporti per le pentole, assicurarsi che centrino i bruciatori. Nei modelli a spillo, inserire i perni della piastra del bruciatore nelle asole dei perni delle presine.

#### Montaggio delle parti del bruciatore

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



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

#### 9.4 Pulizia del pannello di controllo

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

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

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

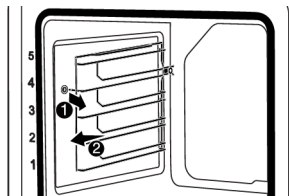
## Pulizia delle pareti laterali del forno

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

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

### Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

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



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

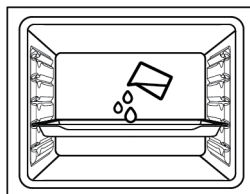
## 9.6 Pulizia a vapore facile

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

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



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



3. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 15 minuti.

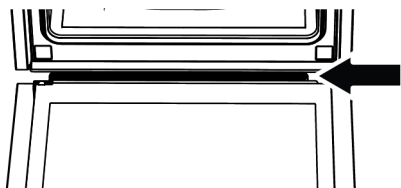
Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

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



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

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



## 9.7 Pulire lo sportello del forno

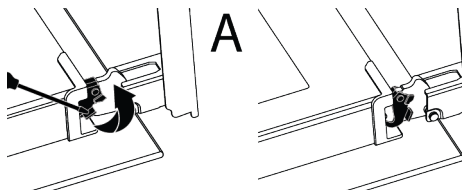
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni **"Rimuovere lo sportello del forno"** e **"Rimuovere i vetri interni dello sportello"**. Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con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



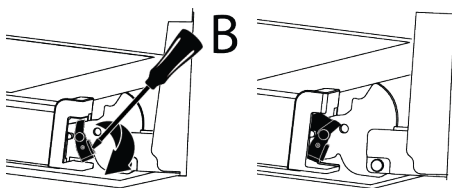
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

### Rimozione dello sportello del forno

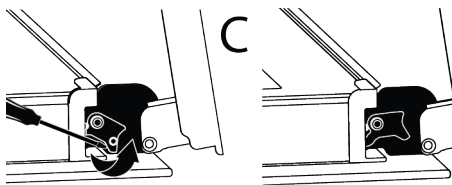
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire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



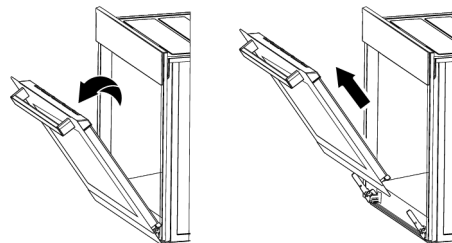
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



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



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



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

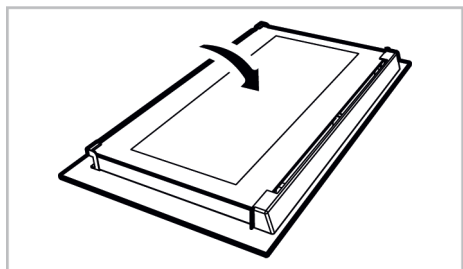


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

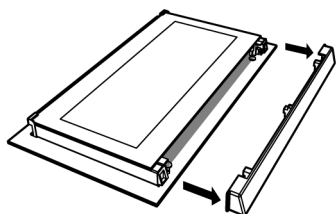
## 9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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

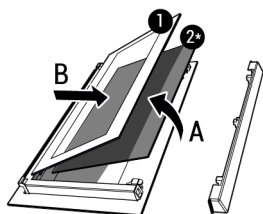
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Rimuovere il componente in plastica fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore tirandolo verso di sé.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso "A" e poi rimuoverlo tirando verso "B".



- 1 Vetro più interno      2\* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto)

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).

6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

## 9.9 Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

### Sostituzione della lampada del forno

#### Avvertenze generali

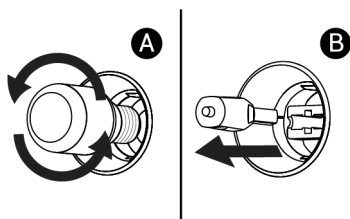
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno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

**Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,**

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



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

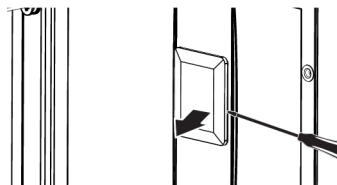


4. Rimontare il coperchio di vetro.

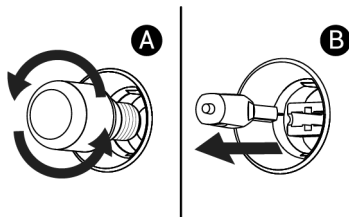
**Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,**

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



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



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

## 10 Risoluzione dei problemi

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

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

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

**Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua**

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

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

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

### **Il prodotto non funziona.**

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

### **La luce del forno non è accesa.**

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

### **Il forno non si scalda.**

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

### **Non c'è scintilla di accensione.**

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

### **Non c'è gas.**

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

