

beko

Forno Manuale utente



GM15325DX-GM15311DBNS-GM15325DX

IT

485.9350.76/R.AC/16.09.2022/5-5
7757587652-7757587653-7757587654



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE

Gentile Cliente,

Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli. Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

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



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

INDICE

1 Istruzioni relative alla	4
 sicurezza	4
Scopo di utilizzo	4
Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici	5
Sicurezza elettrica	6
Sicurezza nel funzionamento a gas	7
Sicurezza nel trasporto	9
Installazione in sicurezza	9
Utilizzo in sicurezza	11
Avvertenze sulla temperatura	12
Uso degli accessori	12
Sicurezza nella cottura	12
Manutenzione e pulizia in sicurezza	14
2 Istruzioni relative	15
 all'ambiente	15
Regolamentazione sui rifiuti	15
Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti	15
Smaltimento del materiale di imballaggio	15
Consigli per risparmiare energia	15
3 Il prodotto	16
Introduzione del prodotto	16
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	17
Controllo del forno	17
Controllo del piano cottura	18
Informazioni generali sul piano cottura	18
Funzioni operative del forno	19
Accessori del prodotto	20
Uso degli accessori	21
Specifiche tecniche	24
Tabella iniettori	25
4 Installazione	26
Connessione elettrica	30
Collegamento gas	31
Posizionamento del prodotto	33
Conversione del gas	34

5 Primo utilizzo	36
Prima impostazione dell'ora	36
Prima pulizia	36
6 Come utilizzare il piano	37
 cottura	37
Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	37
Funzionamento del piano cottura	37
7 Come utilizzare il forno	39
Informazioni generiche sull'uso del forno	39
Funzionamento dell'unità di controllo del forno	39
Impostazioni	41
8 Informazioni generali sulla	43
 cottura	43
Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	43
Avvertenze generiche sulla cottura in forno	43
Pasticcini e alimenti da forno	44
Carne, pesce e pollame	46
Grill	47
Alimenti di prova	48
9 Manutenzione e cura	50
Informazioni generiche per la pulizia	50
Pulizia degli accessori	52
Pulizia del piano cottura	52
Pulizia del pannello di controllo	53
Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	53
Pulizia a vapore facile	53
Pulizia dello sportello del forno	54
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno	56
Pulizia della lampada del forno	56
10 Risoluzione dei problemi	58

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
 - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
 - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
 - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la 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 cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
 - ⚠ Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠ Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
 - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in 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 usato per riscaldare in genere, riscaldare i piatti, appendere asciugamani o vestiti al manico.

Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici e/o prodotti con gas sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole verso il lato del banco in modo che i bambini non possano afferrarle e quindi scottarsi.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



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 del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se 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.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato 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.
- Quando il forno è in funzione, anche la sua superficie posteriore si surriscalda. I collegamenti del gas e/o i cavi elettrici non devono toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non inceppare i cavi elettrici nello sportello del forno e non farli passare su superfici calde. Il forno potrebbe andare in corto circuito e prendere fuoco a causa della fusione del cavo.

- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



Sicurezza nel funzionamento a gas

- **AVVERTENZA:** L'uso di prodotti per cucinare a gas provoca la formazione di sostanze rilasciate nell'ambiente a seguito di calore, umidità e combustione. 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.
- **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 tuo prodotto ha una spina)
- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
- Questo prodotto deve essere utilizzato in un ambiente con

un sensore di monossido di carbonio correttamente regolato 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.

- Nei prodotti con gas, è necessario che il gas bruci bene. In caso contrario, potrebbe essere rilasciato monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale. 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 a gas devono essere controllati regolarmente per assicurarsi del loro corretto funzionamento. La calotta del tubo flessibile, il tubo e la fascetta devono essere

controllati regolarmente e rinnovati nei periodi raccomandati dal produttore e quando necessario.

- Pulire regolarmente le piastre 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.
- Chiedere al fornitore locale di gas i numeri di telefono per le emergenze legate al gas e informazioni sulle misure da adottare in caso di odore di gas.



Cosa fare quando si sente odore di gas!

- Non usare fiamme libere e 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 dei prodotti a gas e dei contatori di gas.
 - Controllare che nessun tubo o collegamento abbia delle perdite. Se senti ancora odore di gas, esci di casa.
 - Avvertire i vicini.
 - Chiama i vigili del fuoco. Utilizzare il telefono fuori di casa.
 - Chiamare l'assistenza autorizzata e la propria società di distribuzione del gas.
 - Non entrare in casa fino a quando non viene segnalata sicura da persone autorizzate.



Sicurezza nel 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.

- 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.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non posizionare il prodotto su pavimenti in moquette.

Poiché non può ricevere aria dal fondo, le sue parti elettriche si surriscaldano.

Ciò causa il malfunzionamento del prodotto.

- Il prodotto deve essere posto direttamente su una superficie pulita, piana e rigida. Non deve essere collocato su un piedistallo o su una rete da letto.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.
- Non installare il prodotto sotto una finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi. C'è anche il rischio che le tende prendano fuoco.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.

Per prodotti con gas:

- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (tipo e pressione del gas) siano compatibili alle impostazioni del prodotto.

- Qualsiasi intervento sulle apparecchiature e sugli impianti a gas deve essere eseguito da persone autorizzate e qualificate.
- Prima di iniziare qualsiasi lavoro di installazione del gas interrompere 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 flessibile del gas deve essere collegato in modo che non tocchi le parti mobili nella zona in cui è posizionato e non rimanga impigliato quando le parti mobili si muovono (ad 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.
- Non c'è nessun elemento nel prodotto che possa scaricare i gas prodotti della combustione. Il prodotto deve essere installato e collegato conformemente alle attuali disposizioni di installazione. Particolare attenzione deve essere prestata ai requisiti di ventilazione. Vedere la sezione sulla ventilazione ambiente descritta nel manuale.



Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, chiudere il rubinetto del gas principale.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- Il manico del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono e si stringono quando si apre e si chiude lo sportello. Quando si

- apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il suo utilizzo il prodotto potrebbe diventare caldo. Non toccare gli scomparti caldi, le parti interne del forno, gli elementi riscaldanti, ecc.

- Quando si mette il cibo nel forno caldo, si toglie il cibo, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Uso degli accessori".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.

Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa

e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non tenere il cibo in forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione accumulata potrebbe causare lo scoppio del recipiente.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o

sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino le resistenze del forno, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.

- Non posizionare teglie, piastre o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiarne la base.
- Durante la cottura alla griglia, 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. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi

grassi potrebbero prendere fuoco.

- Metti le pentole al centro dei fornelli. Notare che il fuoco nel bruciatore con le pentole non trabocca sul lato delle pentole.



Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni durante il funzionamento.

2 Istruzioni relative all'ambiente

Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti

riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale d'uso, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si può cucinare contemporaneamente mettendo due recipienti di cottura sul ripiano in filo metallico. 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 piastra. 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 superfici di cottura del piano cottura e le basi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



1 Supporto della padella

2 Pannello di controllo

3 Maniglia

4 Sportello

5 Parte inferiore

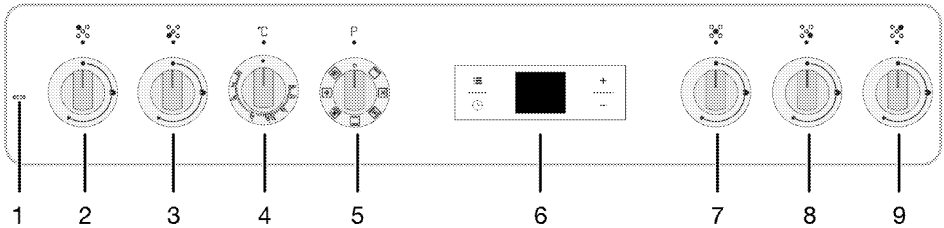
6 Fori di ventilazione

7 Bruciatori per piano cottura

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

Controllo del forno



- 1 Lampada termostato
- 2 Posteriore sinistro - manopola di controllo del piano cottura
- 3 Anteriore sinistro - manopola di controllo del piano cottura
- 4 Manopola temperatura
- 5 Manopola selezione funzione
- 6 Timer
- 7 Medio - manopola di controllo del piano cottura
- 8 Anteriore destro - manopola di controllo del piano cottura
- 9 Posteriore destro - manopola di controllo del piano cottura

Se il prodotto dispone di manopole di controllo, tali manopole potrebbero essere incassate nel pannello e, su alcuni modelli, potrebbero venir fuori se premute. 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 selezione funzione

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con la manopola di selezione delle funzioni. Per selezionare, girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto).

Manopola temperatura

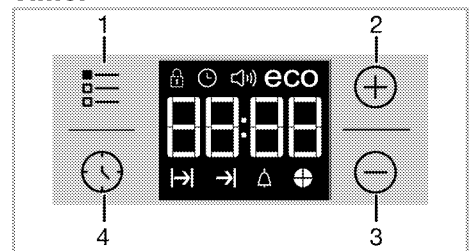
Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla

quale si vuole cuocere. Per selezionare, girare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto).

Spia della temperatura








La spia della temperatura permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. La spia della temperatura si trova sul pannello di controllo. La spia della temperatura si accende quando il prodotto si avvia e si spegne quando si raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, la spia della temperatura si accende di nuovo.

Timer



- 1 Tasto impostazioni
- 2 Tasto per gli incrementi
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasti di impostazione ora

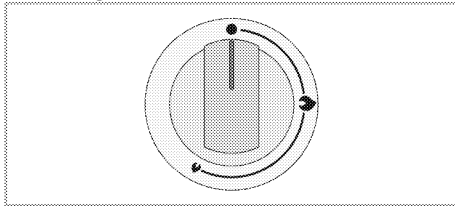
Simboli del display

-  : Simbolo della durata della cottura
-  : Simbolo del tempo fine cottura*
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo del volume
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo dell'ora
- eco** : Simbolo modalità eco
-  : Simbolo fetta di tempo




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

Controllo del piano cottura

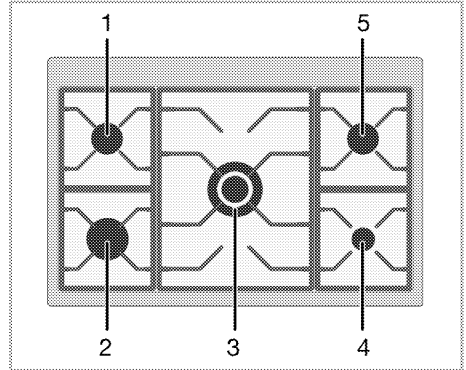
Manopola di controllo del bruciatore a gas



È possibile azionare il piano cottura con le manopole del piano cottura. Ogni manopola aziona il rispettivo bruciatore. Si può dedurre quale bruciatore sarà controllato dalla manopola, grazie ai simboli sul pannello di controllo. Quando è spento (posizione in alto), il bruciatore non è alimentato a gas. Dopo aver acceso il bruciatore, è possibile cucinare impostando i livelli di gas sulla manopola. Impostare la potenza di cottura desiderata allineando la manopola al rispettivo simbolo.

Indicatore	Specifiche
	Posizione Off
	Fiamma piccola: Potenza del gas più bassa
	Fiamma grande: Potenza del gas massima





Informazioni generali sul piano cottura







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

Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative 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
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo il ventilatore (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo di carne intero è più lungo del cibo con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento a ventola superiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.

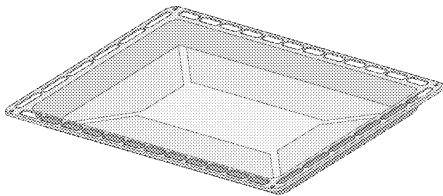
Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
 	Riscaldamento a ventola inferiore	*	<p>Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.</p> <p>Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.</p>
	Riscaldamento ventola	*	<p>Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano.</p>
	Grill completo	*	<p>Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.</p>

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

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.

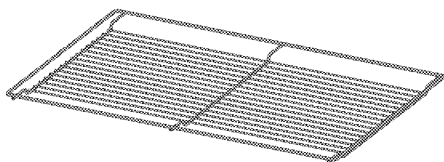
AVVISO : I vassoi del proprio prodotto potrebbero essere deformati dall'effetto della temperatura. Ciò non influisce sulla loro funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio si raffredda.



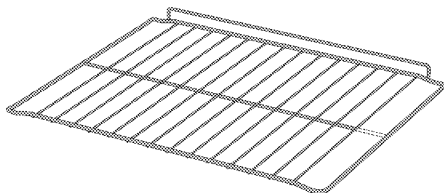
Vassoio standard

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

Modelli con ripiani in filo metallico:

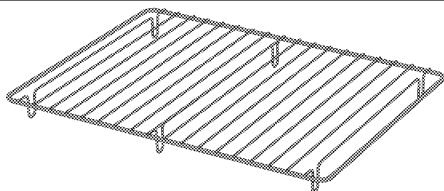


Modelli senza ripiani in filo metallico:



Grill a filo

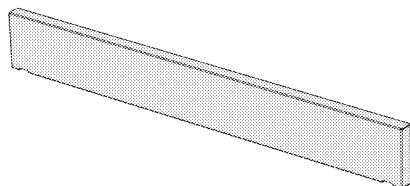
Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.



Vassoio grill a filo

Posizionandolo nel vassoio (se previsto), si assicura che gli oli che scorrono durante la grigliatura siano raccolti nel vassoio evitando così la contaminazione del forno.

La griglia in teglia non è adatta per l'uso con la teglia profonda.



Protezione dagli schizzi

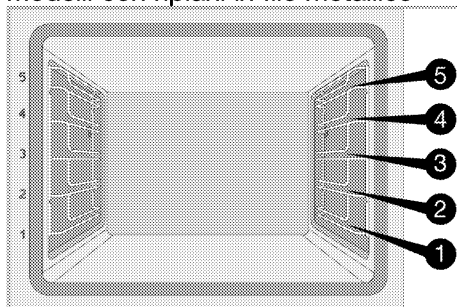
Serve per evitare che i cibi cotti nel forno schizzino sulla parete della cucina dall'interno delle pentole.

Uso degli accessori

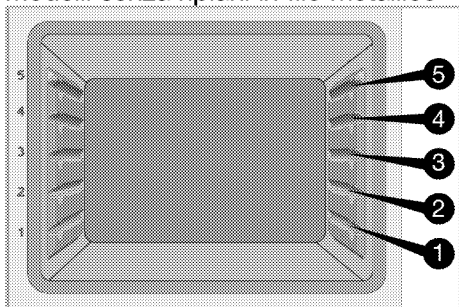
Ripiani da cottura

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.

Modelli con ripiani in filo metallico



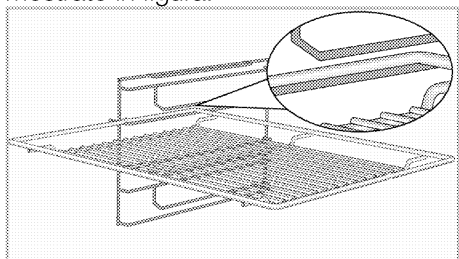
Modelli senza ripiani in filo metallico



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

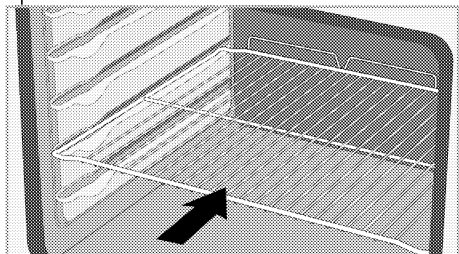
Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente la griglia a filo sui ripiani laterali a filo. La griglia deve essere posizionata tra due griglie come mostrato in figura.



Modelli senza ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.

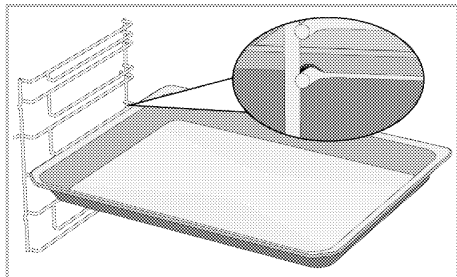


Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico.

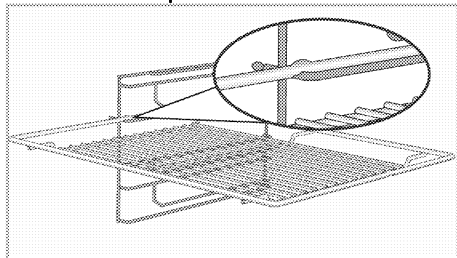
Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



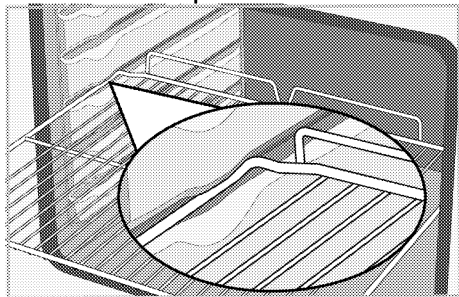
Funzione dello stopper del grill a filo

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il grill a filo si rovesci dal ripiano in filo metallico. 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 lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.

Modelli con ripiani in filo metallico

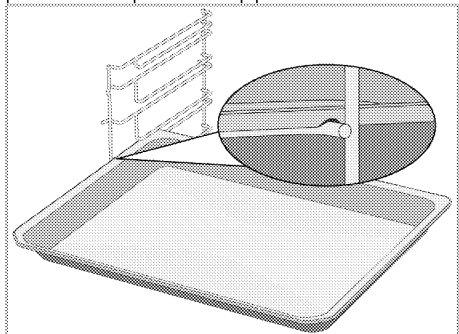


Modelli senza ripiani in filo metallico



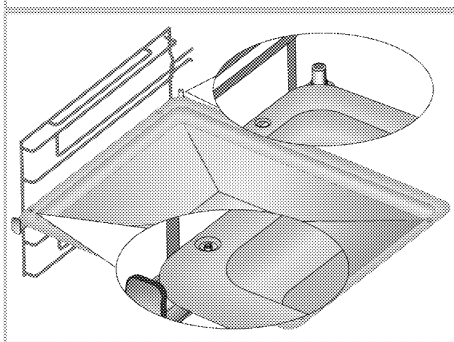
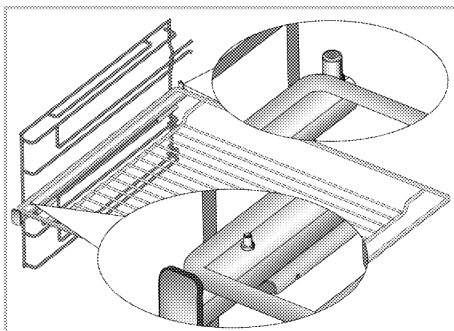
Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il vassoio si rovesci dal ripiano in filo metallico. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla serratura posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche-Modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

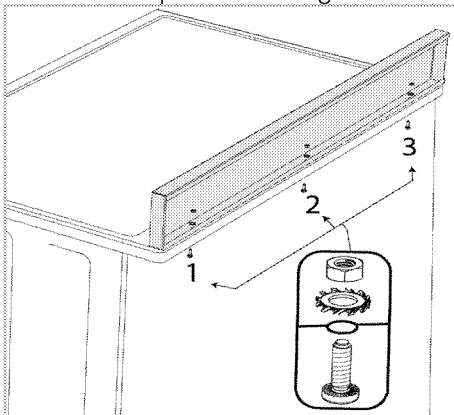
Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con la guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del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



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

Montaggio protezione dagli schizzi

Posizionare la protezione dagli schizzi come indicato. Assicurare la protezione dagli schizzi al piano cottura con i dadi e i bulloni in dotazione. Non stringere troppo i bulloni per evitare danni al piano cottura o alla protezione dagli schizzi.



Specifiche tecniche

Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	845 mm min. - 900 mm max./900 mm/600 mm
Tensione/Frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale	2,9 kW
Consumo di gas totale	11,5 kW
Categoria di prodotto a gas	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3B/P / Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3+
Tipo di gas/pressione alla quale il prodotto è impostato	NG G 20/20 mbar
Tipi di gas/pressioni alle quali il prodotto può essere convertito	NG G 25/25 mbar/ LPG G 30/28-30 mbar / Propano 31/37 mbar / LPG G 30/37 mbar / NG G 2.350/13 mbar

Bruciatori

Posteriore sinistro	Bruciatore normale
Potenza	2 kW
Anteriore sinistro	Bruciatore rapido
Potenza	2,9 kW
Medio	Bruciatore wok
Potenza	3,6 kW
Anteriore destro	Bruciatore ausiliario
Potenza	1 kW
Posteriore destro	Bruciatore normale
Potenza	2 kW

Forno

Tipo di forno	Forno multifunzione
---------------	---------------------

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- Riscaldamento a ventola superiore/inferiore, 4-Riscaldamento superiore e inferiore.

- i** Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
- i** Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
- i** 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.

Tabella iniettori

Posizione del piano cottura Tipo di gas/pressione del gas	2 kW Posteriore sinistro	2,9 kW Anteriore sinistro	3,6 kW Medio	1 kW Anteriore destra	2 kW Posteriore destra
G 20/20 mbar	103	115	147	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	96	50	72
G 30/37 mbar	66	80	92	47	66
G2.350/13mbar	131	165	205	95	131
G 25/25 mbar	103	115	147	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	96	50	72

4 Installazione

Avvertenze generali

- Il prodotto deve essere installato da personale qualificato secondo le normative vigenti. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate che possono anche invalidare la garanzia.
- È responsabilità del cliente preparare l'ubicazione in cui deve essere posizionato il prodotto e predisporre anche l'utenza elettrica e/o del gas. Durante l'installazione del prodotto devono essere seguite le regole specificate nelle norme locali sulle installazioni elettriche e/o del gas (norme legali sull'installazione).
- Verificare la presenza di eventuali danni sull'apparecchio prima dell'installazione. Non installarlo se l'apparecchio è danneggiato. I prodotti danneggiati causano rischi per la vostra sicurezza..

Prima dell'installazione

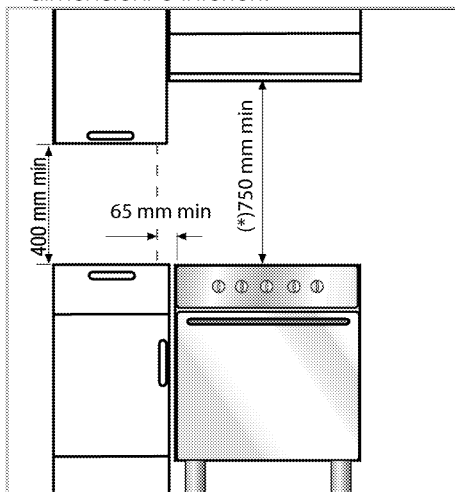
Posto giusto per l'installazione

- Eventuali mobili da cucina accanto all'apparecchio devono essere resistenti al calore (100 °C min.).
- Eventuali mobili da cucina accanto all'apparecchio devono essere resistenti al calore (100 °C min.).
- Il pavimento della cucina deve essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchio più il peso aggiuntivo di pentole e stoviglie e cibo.
- Non installare il prodotto vicino a frigoriferi o frigoriferi. Il calore emesso dal prodotto aumenta il consumo energetico dei gruppi frigoriferi.
- Durante l'utilizzo del GPL (gas di petrolio liquido): Non installare il prodotto sotto il livello del pavimento. Non utilizzare il prodotto se non è

installato in modo che una superficie almeno su un lato sia a livello del pavimento della stanza.

Un'installazione impropria del prodotto può causare conseguenze pericolose.

- Questo prodotto è di categoria 1 classe. Può essere posizionato adiacente alle pareti della cucina, ai mobili della cucina o a qualsiasi altro prodotto in qualsiasi dimensione da dietro e da un bordo. I mobili o le attrezzature della cucina sull'altro lato possono essere solo delle stesse dimensioni o inferiori.



- Può essere utilizzato con armadi su entrambi i lati, ma per avere una distanza minima di 400 mm sopra il livello della piastra, consentire uno spazio laterale di 65 mm tra l'apparecchio e qualsiasi parete, divisorio o armadio alto.
- Può essere utilizzato anche in posizione eretta. Prevedere una distanza minima di 750 mm sopra la superficie del piano cottura.
- (*) Se si vuole installare una cappa sopra la cucina, fare riferimento alle istruzioni del produttore della cappa

per quanto riguarda l'altezza di installazione (min. 650 mm).

Ventilazione della stanza

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

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

Le porte e/o finestre che si aprono direttamente sull'ambiente esterno devono avere un'apertura di aerazione totale delle dimensioni indicate nella tabella sottostante che si basa sulla potenza gas totale dell'apparecchio (il consumo totale di energia gas dell'apparecchio è riportato nella tabella delle specifiche tecniche di questo manuale utente). Se le porte e/o le finestre non hanno un'apertura di ventilazione totale corrispondente al consumo totale di gas dell'apparecchio come specificato nella tabella seguente, allora deve esserci sicuramente un'apertura di ventilazione fissa aggiuntiva nell'ambiente per garantire la ventilazione minima totale soddisfa i requisiti per il consumo totale di gas dell'apparecchio. L'apertura fissa di ventilazione può includere aperture per airbrick esistenti, dimensioni dell'apertura del condotto della cappa di aspirazione, ecc.

Consumo totale di gas (kW)	Min. apertura di ventilazione (cm ²)
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 sprovvisti di porte e/o finestre apribili direttamente sull'ambiente esterno

Qualora il locale in cui è installato l'apparecchio non sia dotato di porta e/o finestra che si apra direttamente sull'ambiente esterno, si dovranno ricercare altri prodotti che prevedano sicuramente un'apertura di ventilazione fissa non regolabile e non chiudibile che soddisfi il minimo totale requisiti di apertura di ventilazione per il consumo totale di gas dell'apparecchio come indicato nella tabella sopra. Dovrebbero essere seguiti anche i regolamenti edilizi appropriati. Se una stanza o uno spazio interno contiene più di un apparecchio a gas, deve essere fornita 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 libero 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 e altri rivestimenti per pavimenti, ecc., non influiscano sullo spazio libero quando la porta è chiusa. Il fornello può trovarsi in una cucina, in una cucina/sala da pranzo o in un soggiorno-letto, ma non

Consumo totale di gas (kW)	Min. apertura di ventilazione (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300

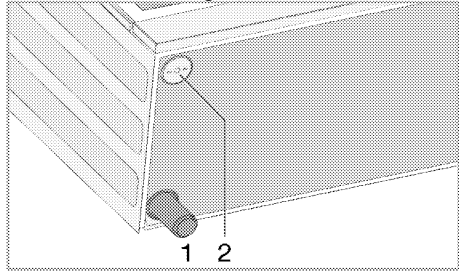
in una stanza con vasca o doccia. La cucina non deve essere installata in un soggiorno-letto di dimensioni inferiori a 20 m³. Non installare questo apparecchio in una stanza al di sotto del livello del suolo a meno che non sia aperto fino al livello del suolo su almeno un lato.

Fissaggio dei piedini del forno

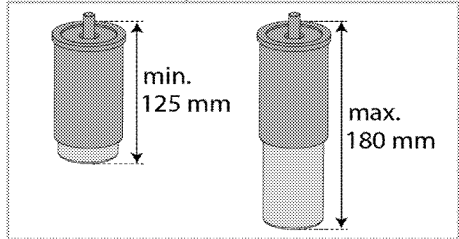
1. 4 piedini sono forniti insieme al vostro forno. Ciascun piedino deve essere installato nelle rispettive fessure poste ai 4 angoli sotto il forno.

2. Avvitare la filettatura del piedino ruotando in senso orario.

3. Per la tua sicurezza, assicurati che siano a livello quando avviti tutti e 4 i piedi. Lo squilibrio delle gambe ha un'influenza negativa sulla cottura.



- 1 Piede
- 2 Fessura del piede



L'altezza del forno è di 845 mm. al min. regolazione del piede. L'altezza del forno è di 900 mm. al massimo regolazione del piede.

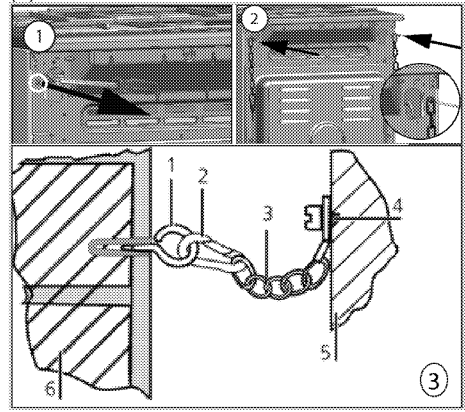
Catena di sicurezza

L'apparecchio deve essere assicurato contro il sbilanciamento utilizzando

l'unica catena di sicurezza in dotazione al vostro forno.

• Se il tuo prodotto ha 2 catene di sicurezza;

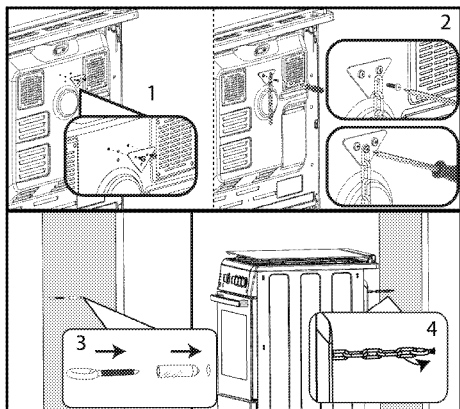
Fissare il gancio (1) utilizzando un apposito piolo alla parete della cucina (6) e collegare la catena di sicurezza (3) al gancio tramite il meccanismo di bloccaggio (2)



- 1 Gancio
- 2 Meccanismo di bloccaggio
- 3 Catena di sicurezza
- 4 Fissare saldamente la catena alla parte posteriore della cucina
- 5 Parte posteriore del fornello
- 6 Parete della cucina

• Se il tuo prodotto ha 1 catena di sicurezza;

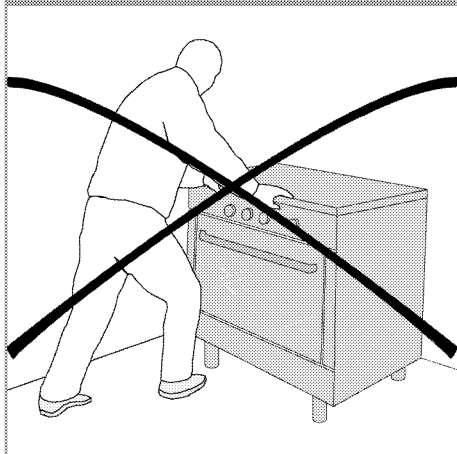
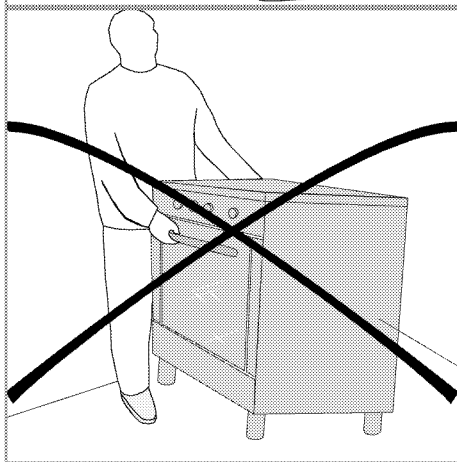
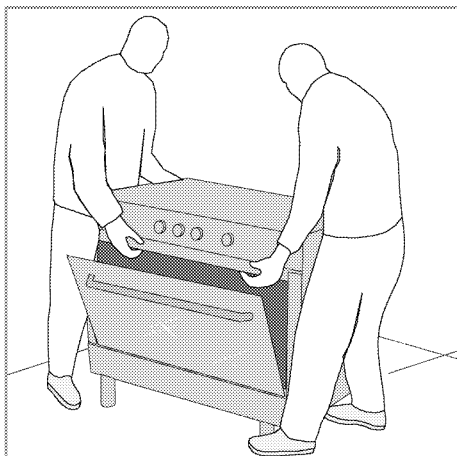
Segui i passaggi sottostanti nell'immagine per fissare la catena di sicurezza al tuo prodotto.



i Catena di stabilità il più corta possibile per evitare l'inclinazione del forno in avanti e diagonale per evitare l'inclinazione del lato del forno. La catena di stabilità è progettata per cucine senza una fessura di aggancio della staffa.

Trasporto del Prodotto

- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.
- Non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare il prodotto. La porta, la maniglia o le cerniere potrebbero essere danneggiate.
- Il movimento dell'apparecchio si ottiene più facilmente sollevando la parte anteriore come segue e tirando verso.
- Il movimento del vostro apparecchio si ottiene più facilmente sollevando la parte anteriore come indicato nel disegno. Durante la presa, evitare di danneggiare gli elementi della griglia o i mobili interni del forno.



Connessione elettrica

Avvertenze generali

- Il collegamento elettrico deve essere conforme alle normative nazionali.
- Scollegare il prodotto dalla connessione elettrica prima di iniziare qualsiasi intervento sull'impianto elettrico. C'è un rischio di scossa elettrica.
- Collegare il prodotto ad una presa/linea con messa a terra protetta da interruttore magnetotermico di capacità adeguata come indicato nella tabella "Dati tecnici". Far eseguire l'installazione di messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile per eventuali danni derivanti dall'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.
- Il prodotto può essere allacciato alla rete elettrica solo da persona autorizzata e qualificata, e la garanzia del prodotto decorre solo dopo una corretta installazione. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni da parte di persone non autorizzate.
- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato, incastrato o toccare parti calde del prodotto. Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è una scossa elettrica, un cortocircuito o un pericolo di incendio!
- I dati di alimentazione di rete devono corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione del prodotto. La targhetta si vede quando si apre lo sportello o il coperchio inferiore dell'apparecchio oppure si

trova sulla parete posteriore dell'apparecchio a seconda del tipo di apparecchio.

- I dati di alimentazione di rete devono corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione del prodotto. L'etichetta del tipo si trova sulla parte posteriore dell'alloggiamento del prodotto.
- I dati di alimentazione del vostro prodotto deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".
- La spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano dopo l'installazione (non intradarla sopra il piano cottura).
- Non utilizzare estensioni o prese multiple nella connessione di alimentazione.
- Durante l'esecuzione del cablaggio, è necessario rispettare le normative elettriche nazionali/locali e utilizzare la presa/linea 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 presa/linea della spina e della presa, il prodotto deve essere collegato tramite un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la presa/linea della spina e della presa.

Se il tuo apparecchio ha un cavo e una spina:

- Eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio collegandolo a una presa con messa a terra.

Per la protezione dell'apparecchio contro le ustioni:

1. Assicurarsi che la spina del prodotto sia inserita saldamente nella presa per evitare la formazione di archi.
2. Non utilizzare cavi o prolunghe danneggiati.

3. Assicurarsi che liquidi o umidità non siano accessibili al punto di collegamento elettrico.

Collegamento gas

Avvertenze generali

- L'allacciamento del prodotto alla rete di distribuzione del gas può essere effettuato solo da persona autorizzata e qualificata. Esiste un pericolo di esplosione o avvelenamento a causa di riparazioni da parte di personale non professionista. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni da parte di persone non autorizzate.
- Si prega di interrompere l'alimentazione del gas prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'installazione del gas. Esiste un pericolo di esplosione!
- Le condizioni e i valori di regolazione del gas sono riportati sulle etichette (o sulla targhetta di identificazione).
- La connessione del gas o la conversione del gas potrebbero essere diverse a seconda del paese. Spiegazioni per diversi collegamenti o conversioni del gas possono essere fornite come manuale aggiuntivo insieme all'apparecchio e questi manuali indicano il paese per cui sono applicabili. Eseguire l'allacciamento gas o la conversione gas secondo le descrizioni specificate nel manuale aggiuntivo destinato al proprio paese.
- Se in un secondo momento dovessi utilizzare il tuo prodotto con un tipo di gas diverso da quello per cui è impostato, dovrai contattare il servizio autorizzato per la conversione.

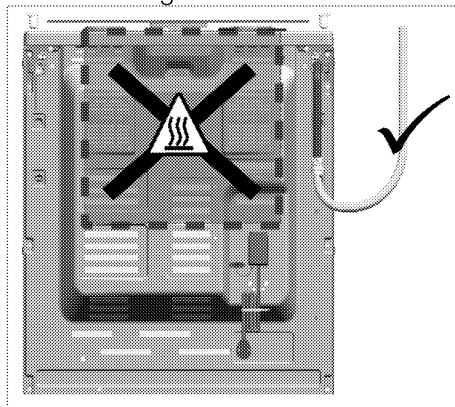
Effettuare il collegamento del gas

i L'apparecchio è impostato per gas naturale (GN).

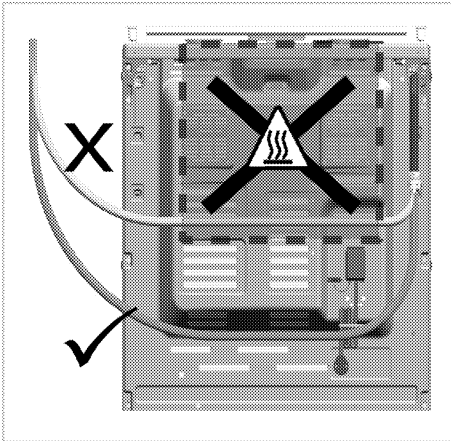
- L'installazione del gas naturale deve essere preparata opportunamente per il montaggio prima dell'installazione del prodotto.
- Ci deve essere un tubo flessibile all'uscita dell'impianto per il collegamento del gas naturale del vostro prodotto e la punta di questo tubo deve essere sigillata con un tappo cieco. Il tecnico dell'assistenza rimuoverà la flangia cieca e si collegherà al piano cottura direttamente o utilizzando un apparato di collegamento diretto (accoppiamento) durante l'esecuzione del collegamento.
- Assicurarsi che la valvola del gas naturale sia facilmente accessibile.
- Non dimenticare mai di controllare le perdite di gas.

Se il tuo prodotto ha una sola uscita del gas;

- Prima di collegare il tubo del gas, assicurarsi che l'uscita del tubo del gas sul retro del prodotto sia sullo stesso lato del prodotto in cui si trova la valvola del gas naturale.

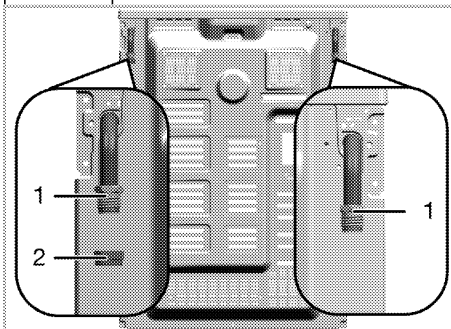


- Se l'uscita del tubo del gas e la valvola del gas naturale non sono rivolte dallo stesso lato, assicurarsi che il tubo non passi attraverso l'area calda quando lo si collega.



Se il tuo prodotto ha due uscite del gas;

- Una delle due uscite è sigillata con un tappo cieco. L'estremità dell'altra presa è aperta.



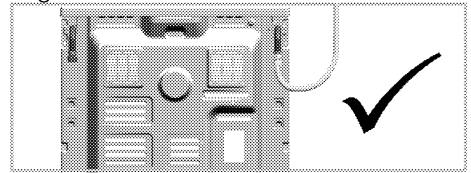
- 1 Uscita del tubo del gas
- 2 Tappo cieco

(La presa a cui è collegato il tappo cieco può variare a seconda del modello del prodotto.)

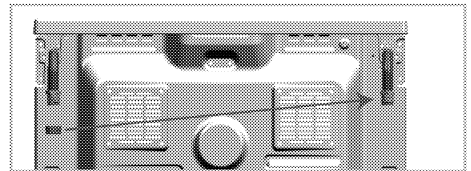
- Prima del collegamento del gas assicurarsi che la valvola del gas metano e l'uscita del tubo del gas del prodotto da collegare al gas siano dallo stesso lato.

Se la valvola del gas naturale e l'uscita del tubo flessibile del gas aperto sono sullo stesso lato, effettuare il collegamento del gas come mostrato nella figura

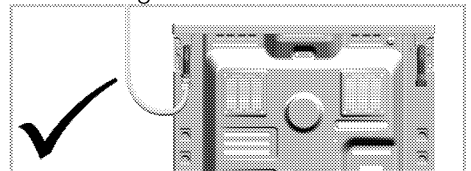
seguente.



- Se la valvola del gas naturale e l'uscita del tubo flessibile del gas sigillate con il tappo cieco sono rivolte dallo stesso lato, rimuovere il tappo cieco dall'uscita del tubo flessibile del gas utilizzando due chiavi. Chiudere l'uscita del tubo del gas con questo tappo cieco in cui il collegamento del gas non verrà effettuato con una nuova guarnizione di tenuta (non utilizzata).



- Effettuare il collegamento del gas come indicato nella figura sottostante sull'uscita del tubo del gas vicino alla valvola del gas naturale.



Rischio di incendio:

Se non si effettua il collegamento secondo le istruzioni seguenti, si corre il rischio di fuoriuscita di gas e incendio.

La nostra azienda non può essere ritenuta responsabile per i danni che ne derivano.

- L'allacciamento del gas deve essere effettuato esclusivamente dal fornitore di servizi autorizzato.
- L'allacciamento gas del prodotto deve assolutamente essere effettuato

attraverso l'uscita del tubo del gas in prossimità della valvola del gas naturale.

- L'uscita del tubo del gas che non verrà utilizzata deve essere sigillata con il tappo cieco.
- Quando si chiude l'uscita del tubo del gas che non verrà utilizzato, è necessario utilizzare assolutamente una guarnizione di tenuta nuova e non utilizzata.



Dopo aver modificato la direzione di collegamento del tappo cieco, il controllo delle perdite di gas deve essere effettuato dal servizio di assistenza autorizzato.



Il tubo flessibile del gas deve essere collegato in modo tale che non tocchi le parti mobili nell'area in cui è posizionato e non rimanga impigliato quando le parti mobili si muovono. (es. cassetto) Inoltre, non dovrebbe essere posizionato in spazi dove potrebbe essere schiacciato.



Il flessibile del gas non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
C'è il rischio di esplosione a causa del flessibile del gas danneggiato.

Controllo perdite al punto di connessione

- Assicurarsi che tutte le manopole del prodotto siano spente. Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia aperta. Preparare la schiuma saponosa e applicarla sul punto di collegamento del tubo per il controllo delle perdite di gas.
- La parte saponosa forma schiuma in caso di perdita di gas. In questo caso,

ispezionare nuovamente il collegamento del gas.

Se il prodotto dispone di due uscite del gas;

- Assicurarsi che l'uscita del gas non utilizzata sia chiusa con un tappo cieco. Preparare una schiuma saponosa e applicarla sul punto di connessione del tappo cieco per verificare la presenza di perdite di gas. La parte saponosa forma schiuma se si verifica una perdita di gas. In questo caso, ispezionare nuovamente il collegamento a tappo cieco.
- Al posto del sapone, è possibile utilizzare spray disponibili in commercio per il controllo delle perdite di gas.



Non utilizzare mai un fiammifero o un accendino per controllare la perdita di gas.

Posizionamento del prodotto

1. Spingere il prodotto verso la parete della cucina..
2. Fissare alla parete la catena di sicurezza che avete collegato al prodotto.
3. Le vibrazioni durante l'uso possono far muovere i recipienti di cottura. Questa situazione pericolosa può essere evitata se il prodotto è livellato ed equilibrato. Per la tua sicurezza, assicurati che siano a livello quando aviti tutti e 4 i piedi. Bilanciare il prodotto ruotando i piedini a destra e a sinistra e allinearli a livello del piano di lavoro.

Ispezione finale

1. Azionare il prodotto.
2. Controllare le funzioni elettriche.
3. Aprire l'alimentazione del gas.
4. Controllare che le installazioni del gas siano ben fissate e serrate.

5. Accendere i bruciatori e controllare l'aspetto della fiamma.

i La fiamma deve essere blu e avere una forma regolare. Se la fiamma tende al giallo, controllare se il coperchio del bruciatore è posizionato in modo sicuro o pulire il bruciatore.

Conversione del gas

! Prima di avviare un lavoro sulla installazione del gas, scollegare l'alimentazione del gas. C'è il rischio di esplosione!

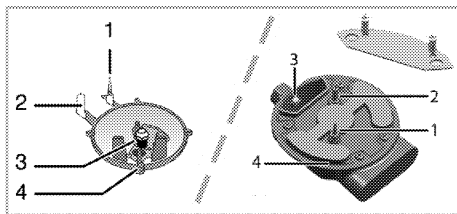
Tutti gli iniettori gas devono essere sostituiti e la regolazione della combustione dei rubinetti gas deve essere effettuata in posizione di riposo per rendere il prodotto idoneo all'uso con un altro gas.

Sostituzione dell'iniettore gas della zona cottura

1. Rimuovere il coperchio e la testa della zona cottura.
2. Rimuovere gli iniettori del gas ruotandoli in senso antiorario.
3. Installare i nuovi iniettori di gas.
4. Controllare tutti i collegamenti per assicurarsi che siano installati in modo sicuro.

i La posizione dei nuovi iniettori è contrassegnata sulla confezione. Fare riferimento alla tabella degli iniettori per questo scopo.

i Varia a seconda del modello del prodotto. L'iniettore è chiuso con una parte metallica in alcune zone del piano cottura. È necessario rimuovere questo cappuccio metallico per la sostituzione dell'iniettore.



- 1 Gruppo sicurezza tagliagaz (nei modelli con elemento termico)
- 2 Candela
- 3 Iniettore
- 4 Zona cottura

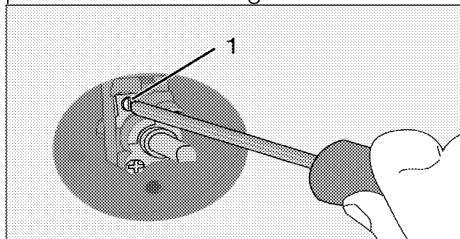
i Non tentare di rimuovere i rubinetti della zona del piano cottura a gas a meno che non si verifichi una situazione anomala. Chiamare sempre un servizio autorizzato se è necessario sostituire i rubinetti del gas.

Regolazione del minimo dei rubinetti del gas del piano (fiamma piccola)

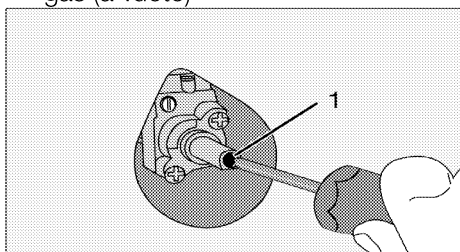
1. Accendete la zona del piano di cottura che andrete a regolare e ruotatela in posizione di fiamma piccola.
2. Estrarre il pulsante..
3. Regolare l'altezza della fiamma ruotando la vite di regolazione del minimo (fiamma piccola) sul rubinetto del gas mediante un cacciavite. È necessario serrare la vite di regolazione del minimo in senso orario come previsto per il GPL (gas butano). È necessario ruotare la vite di regolazione del minimo in senso antiorario come richiesto per NG. » L'altezza della fiamma deve essere di 6-7 mm e nei colori blu-verde in posizione di riposo (fiamma piccola).
4. Se l'altezza della fiamma è superiore a quella desiderata, ruotare la vite in senso orario, se è più corta, quindi ruotare la vite in senso antiorario.
5. Infine, controlla se la fiamma si spegne o meno ruotando il pulsante

su fiamma grande e poi su fiamma piccola (minimo).

La posizione della vite del minimo (fiamma piccola) può variare a seconda del tipo di rubinetto del gas utilizzato nel prodotto. Vedere le figure sottostanti.



1 Vite di regolazione della portata del gas (a vuoto)



1 Vite di regolazione della portata del gas (a vuoto)

i Quando si cambia il tipo di gas regolato del prodotto, è necessario cambiare anche l'etichetta che indica il tipo di gas regolato.

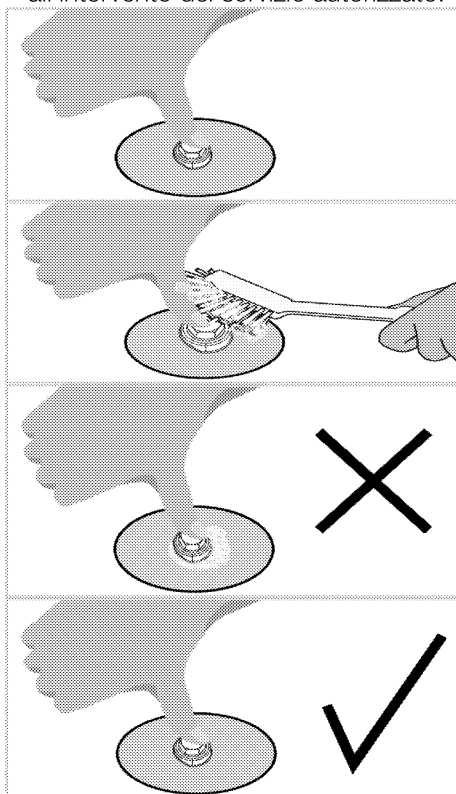
Controllo perdite negli iniettori

Prima di eseguire la conversione del prodotto, assicurarsi che tutti i pulsanti di controllo siano in posizione off. Dopo aver convertito correttamente gli iniettori, ogni iniettore deve essere controllato per eventuali perdite di gas.

1. Assicurarsi che l'alimentazione del gas al prodotto sia attiva tenendo tutti i pulsanti di controllo spenti.
2. Quando il pulsante di comando corrispondente è in posizione acceso e mantenuto premuto per consentire al gas di raggiungere l'iniettore, ogni

foro dell'iniettore deve essere chiuso con un dito applicando una forza ragionevole sufficiente ad arrestare la fuga di gas.

3. Applicare l'acqua saponata precedentemente preparata sulla connessione dell'iniettore con un pennellino, l'acqua saponata inizierà a gorgogliare se c'è una perdita di gas nella connessione dell'iniettore. In questo caso, serrare l'iniettore con una forza ragionevole ed eseguire nuovamente il passaggio 3.
4. Se il gorgogliamento continua, spegnere immediatamente il gas fornito al prodotto e contattare un rappresentante dell'assistenza autorizzato o un tecnico autorizzato. Non utilizzare il prodotto fino all'intervento del servizio autorizzato.



5 Primo utilizzo

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

Prima impostazione dell'ora

i Impostare sempre l'ora del giorno prima di utilizzare il forno. Se non lo si imposta, non è possibile cucinare in alcuni modelli di forno.

i Durante l'esecuzione di qualsiasi regolazione sull'orologio lampeggiano i simboli corrispondenti.

Dopo la prima accensione del forno, impostare l'ora del giorno con i tasti \oplus/\ominus .

i Sui modelli a sfioramento, toccare prima il tasto \equiv , poi regolare l'ora del giorno con \oplus/\ominus .

Confermare l'impostazione toccando il simbolo \odot o attendere 4 secondi per confermare senza premere alcun tasto.

i Se la prima impostazione dell'ora non viene effettuata, l'orologio inizierà a muoversi a partire dalle ore **12:00** e sullo schermo apparirà il simbolo \odot . Il simbolo scomparirà non appena effettuata la regolazione dell'ora.

i Le impostazioni dell'ora corrente sono annullate in caso di interruzione dell'alimentazione. Dovrà essere nuovamente regolata.

Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.

3. Accendere il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori;

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

AVVISO La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

AVVISO Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

6 Come utilizzare il piano cottura

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.
- Spegnerne sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnerne 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 posizzarle sul supporto per le pentole centrandole. Non utilizzare

padelle/pentole grandi per coprire più di un fornello.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

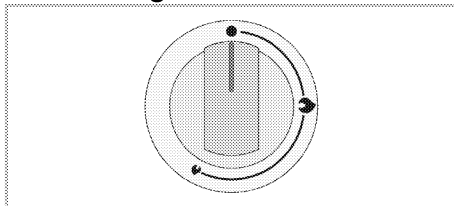
Bruciatore a gas

Tipo di bruciatore del piano cottura	Diametro della padella da utilizzare
Bruciatore ausiliario	16 - 18 cm
Bruciatore normale	18 - 20 cm
Bruciatore rapido	20 - 22 cm
Bruciatore wok	22 - 24 cm

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.

Funzionamento del piano cottura

Livello del gas



Il simbolo grande del fuoco 🔥 indica il livello massimo di gas per la cottura, il simbolo piccolo del fuoco 🔥 indica il livello minimo di gas per la cottura. Il gas fornito ai piani cottura viene arrestato in

posizione off ●. Impostare la potenza di cottura desiderata allineando la manopola al rispettivo simbolo.

Accensione dei bruciatori a gas

I bruciatori a gas si accendono con le manopole di comando.

1. Premere la manopola del bruciatore.
2. Mentre si preme sulla manopola, ruotarla in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande.
3. Con la scintilla, il gas si accende.
4. Dopo l'accensione iniziale, continuare a premere la manopola per 3-5 secondi.
5. Se il gas non si accende dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere lo stesso procedimento premendo la manopola per 15 secondi.



Rilasciare il tasto se il bruciatore non è acceso entro 15 secondi. Aspettare almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è il rischio di accumulo di gas ed esplosione!

6. Regolare il livello di potenza desiderato.

Spegnere i bruciatori a gas

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

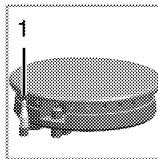


Se le fiamme del bruciatore si spengono inavvertitamente, spegnere la manopola del bruciatore.

Non tentare di accendere nuovamente il bruciatore per almeno 1 minuto.

Gruppo di sicurezza per lo spegnimento del gas Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Come precauzione contro lo scoppio dovuto a traboccamenti sopra i bruciatori a gas, si attiva un meccanismo di sicurezza che spegne immediatamente il gas.



1 Sicurezza per l'arresto del gas

Per attivare il meccanismo di sicurezza per l'arresto del gas, tenere premuta la manopola di comando per altri 3-5 secondi dopo l'accensione del piano cottura.



Rilasciare il tasto se il bruciatore non è acceso entro 15 secondi. Aspettare almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è il rischio di accumulo di gas ed esplosione!

7 Come utilizzare il forno

Informazioni generiche sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)

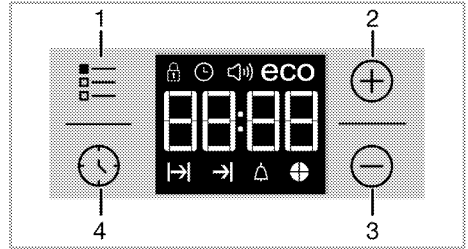
Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria 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 lampada del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la lampada è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo tempo.

Funzionamento dell'unità di controllo del forno



- 1 Tasto impostazioni
- 2 Tasto per gli incrementi
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasti di impostazione ora

Simboli del display

- : Simbolo della durata della cottura
 - : Simbolo del tempo fine cottura*
 - : Simbolo dell'allarme
 - : Simbolo del volume
 - : Il simbolo blocco tasti
 - : Simbolo dell'ora
 - : Simbolo modalità eco
 - : Simbolo fetta di tempo
- * Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Il tempo massimo che può essere impostato come fine cottura è 5 ore e 59 minuti. Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

Durante le regolazioni, sul display lampeggeranno i relativi simboli. Perché le impostazioni abbiano effetto, attendere un breve periodo di tempo.

i Se non è stata fatta alcuna impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere impostata.

i Il tempo rimanente verrà visualizzato se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura.

Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile impostare il forno in modo che si fermi al termine dell'ora/tempo specificati impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Selezionare la funzione per la cottura.
2. Toccare \odot finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura $\rightarrow|$.

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti \oplus/\ominus .

» » Dopo aver impostato il tempo di cottura, sul display apparirà in modo continuo (fisso) il simbolo $\rightarrow|$ e la fetta di tempo.

4. Mettere il piatto nel forno e impostare la temperatura con la manopola della temperatura. Inizierà la cottura.

» Quando inizia la cottura si attiva un conto alla rovescia sul display e il simbolo della fetta di tempo è illuminato in tutte le sue parti. Il tempo di cottura impostato viene diviso in 4 parti uguali e quando termina il tempo di ogni parte, il simbolo di quella parte si spegne. In questo modo è possibile capire facilmente il rapporto tra il tempo di cottura rimanente e il tempo di cottura totale.

Impostazione della fine del tempo di cottura su un tempo successivo; (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

Dopo aver impostato il tempo di cottura sul timer, è possibile impostare il tempo di fine cottura su un tempo successivo.

1. Selezionare la funzione per la cottura.
2. Toccare \odot finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura $\rightarrow|$.

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti \oplus/\ominus .

» » Dopo aver impostato il tempo di cottura, sul display apparirà il simbolo $\rightarrow|$ con illuminazione continua (fisso).

4. Toccare \odot finché sul display non appare il simbolo della fine del tempo di cottura $\rightarrow|$.

5. Premere i tasti \oplus/\ominus per impostare la fine del tempo di cottura.

» » Dopo aver impostato il tempo di cottura, sul display apparirà in modo continuo (fisso) il simbolo $\rightarrow|$ più il simbolo $\rightarrow|$ e la fetta di tempo. Il simbolo $\rightarrow|$ scomparirà non appena sarà avviata la cottura.

6. Mettere il piatto nel forno e impostare la temperatura con la manopola della temperatura. Inizierà la cottura.

» **Il timer del forno calcola il tempo di avvio deducendo il tempo di cottura dalla fine della cottura impostata.** La modalità di funzionamento selezionata si attiva quando è giunto il tempo di avvio della cottura e il forno viene riscaldato alla temperatura impostata. Mantiene questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura.

» Quando inizia la cottura si attiva un conto alla rovescia sul display e il simbolo della fetta di tempo è illuminato in tutte le sue parti. Il tempo di cottura impostato viene diviso in 4 parti uguali e quando termina il tempo di ogni parte, il simbolo di quella parte si spegne. In questo modo è possibile capire facilmente il rapporto tra il tempo di cottura rimanente e il tempo di cottura totale.

7. Al completamento della cottura, sul display, apparirà il messaggio "Fine"

(End) e il timer emetterà un segnale acustico di avviso.

8. Il segnale acustico di avvio suonerà per due minuti. Per interrompere il segnale acustico di avviso, basta premere un tasto qualsiasi. Il segnale acustico di avviso verrà silenziato e verrà visualizzata l'ora corrente.

i Se si preme un tasto qualsiasi al termine dell'emissione del segnale acustico di avviso, il forno si rimetterà in funzione. Ruotare la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione "0" (off) per spegnere il forno al fine di evitare la riaccensione del forno alla fine del segnale di avviso.


Impostazioni


Attivazione del blocco tastiera

Attivando la funzione di blocco tastiera, è possibile impedire l'azionamento del timer digitale.

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .

» Sul display appare "OFF".

2. Premere  per attivare il blocco tastiera.


» Una volta attivato il blocco tastiera, sul display appare "On" e il simbolo  rimane acceso.

i I tasti del timer digitale non funzionano quando il blocco tastiera è attivato. Il blocco tastiera non sarà annullato in caso di interruzione dell'alimentazione.

Per disattivare il blocco tastiera

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .

» Sul display apparirà "On".

2. Disattivare il blocco tastiera premendo il tasto .

» Una volta disattivato il blocco tastiera, sul display apparirà "OFF".

Impostazione dell'allarme

Per qualsiasi avviso o promemoria diverso dal programma di cottura, è anche possibile utilizzare il timer del prodotto.


L'allarme non ha alcuna influenza sulle funzioni del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Questo è utile, ad esempio, quando si vuole girare il cibo nel forno. Il timer emetterà un segnale acustico alla fine del tempo impostato.


1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .

i Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.

2. Impostare la durata dell'allarme con i tasti /.

i I tasti funzione per il tono dell'allarme, l'ora del giorno, la luminosità del display e i tasti della temperatura devono essere in posizione 0 (OFF).

»  il simbolo rimarrà acceso e l'ora dell'allarme apparirà sul display una volta impostato l'orario dell'allarme.



3. Al termine della durata dell'allarme, il simbolo  inizia a lampeggiare e viene emesso il segnale acustico.


Spegnimento dell'allarme

1. Il segnale acustico di avvio suonerà per due minuti. Per interrompere il segnale acustico di avviso, basta premere un tasto qualsiasi.

» Il segnale acustico di avviso verrà silenziato e verrà visualizzata l'ora corrente.





Annullamento dell'allarme;

1. Per annullare l'allarme, toccare  fino a quando sul display non appare il simbolo .

2. Tenere premuto il tasto  fino a quando non viene visualizzato "00:00".





i L'ora dell'allarme sarà così visualizzata. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura sono impostate allo stesso modo, verrà visualizzata quella a scadenza più breve.

Modifica del tono dell'allarme

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .
2. Regolare il tono di allarme desiderato con i tasti /.
3. Il tono impostato verrà attivato in brevissimo tempo.
» Il tono di allarme selezionato apparirà sul display come "b-01", "b-02" o "b-03".

Modifica dell'ora del giorno

Per modificare l'ora del giorno precedentemente impostata,

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti /.
3. L'ora impostata verrà attivata in brevissimo tempo.



Modalità economy

Durante la cottura è possibile risparmiare energia in modalità risparmio energetico impostando il tempo di cottura del forno.



Questa modalità completa la cottura con la temperatura interna del forno

spegnendo i riscaldatori prima della fine del tempo di cottura.

Impostazione della modalità economy

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo **eco**.
» Sul display appare "OFF".
2. Attivare la modalità economy toccando il tasto .
- » Una volta attivata la modalità, sul display appare "On" e il simbolo eco rimane acceso.




Disattivare la modalità economy

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo **eco**.
» Sul display apparirà "On".
2. Disattivare la modalità economy toccando il tasto .
- » Una volta disattivata la modalità economy, sul display apparirà "OFF".

Impostazione della luminosità dello schermo

(Questa funzione è opzionale.

Potrebbe non essere presente sul vostro prodotto.)

1. Per la luminosità del display, toccare  fino a quando sul display non appare **d-01** o **d-02** o **d-03**.
2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti /.
- » L'ora impostata verrà attivata in brevissimo tempo.

8 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

Inoltre, è possibile trovare 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.

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- 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.

Avvertenze generiche sulla cottura in 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.

Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei prodotti potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Stampi in metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e la superficie inferiore della pasticceria non si rosola in modo uniforme.
- Se si utilizza carta da cucina durante la cottura, si potrebbe osservare una leggera doratura sulla superficie inferiore del cibo. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il tempo 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.

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 la torta è ben cotta all'interno ma l'esterno è appiccicoso, utilizzare una quantità minore di liquido, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per cucinare i pasticcini

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di circa 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 pasticceria e pietanze da forno

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte in vassoio	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torte in stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	25 ... 35
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	4	150	35 ... 45
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	35 ... 45
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	160	35 ... 45
Biscotti	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	20 ... 30
Pasticceria frolla	Teglia smaltata di dimensioni 40x30 cm su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 40
	Teglia smaltata di dimensioni 40x30 cm su grill**	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	35 ... 45
Lasagna	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	40 ... 55
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	170	45 ... 60
Pizza	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	1 – 4	150	35 ... 45
Pan di Spagna	1-Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** 4- Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su vassoio standard	Riscaldamento ventola	1 – 4	150	45 ... 55
Biscotti	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	1 – 4	170	25 ... 35
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	1 – 4	200	25 ... 35

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.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della tostatura

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura di pollo, tacchino e grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Terminata la 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 cibi consigliati nella tabella di cottura con un'unica teglia.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Arrostato (1 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, poi 170	110 ... 120
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	65 ... 85
Turchia (5.5 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pesce	Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

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.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde possono causare ustioni!**

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)**	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (affettato)	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	4 ... 6

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

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

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

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.

Tabella di cottura per alimenti di prova

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	Teglia smaltata di dimensioni 40x30 cm su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
	Teglia smaltata di dimensioni 40x30 cm su grill**	Riscaldamento ventola	3	140	20 ... 30
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	25 ... 35
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	4	150	35 ... 45
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	35 ... 45
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	160	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	40 ... 55
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	170	45 ... 60

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.

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	Teglia smaltata di dimensioni 40x30 cm su grill**	Riscaldamento ventola	2 – 4	140	20 ... 30
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	1 – 4	150	35 ... 45
Pan di Spagna	1-Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo** 4- Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su vassoio standard	Riscaldamento ventola	1 – 4	150	45 ... 55

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.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pane tostato	Grill a filo	4	250	4 ... 6
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30

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

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

9 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra 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 alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Per il piano cottura:

- Lo sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani cottura e sui componenti dei bruciatori/piastre, pulire i liquidi eventualmente traboccati subito dopo aver fatto raffreddare il piano spegnendolo.
- I recipienti di tipo wok utilizzati ad alte temperature possono cambiare colore. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.
- Lo spostamento di alcune pentole può causare segni metallici sui reggi pentole. Non strisciare pentole e padelle sulla superficie.
- Poiché i cappucci dei bruciatori vengono a contatto con il fuoco direttamente e sono esposti alle alte temperature, è normale che ivi sia cambiamento e perdita di colore nel tempo. Ciò non causa problemi durante l'utilizzo del piano cottura.

Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici

in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

Superfici smaltate

- 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 la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per le macchie più ostinate, si può usare il detergente per forno e griglia consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detersivi per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia, l'area di cottura del forno deve raffreddarsi. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è saturata 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 microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente 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 attendere a lungo che agisca 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 detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

Pulizia degli accessori

Se non diversamente indicato nel manuale d'uso, non lavare gli accessori del prodotto in lavastoviglie.

Pulizia del piano cottura

Pulizia dei bruciatori a gas

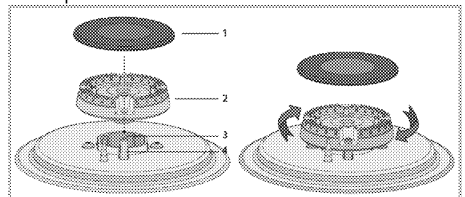
1. Prima di pulire il piano di cottura, rimuovere i supporti per le pentole, i cappucci dei bruciatori e le teste dal piano di cottura.
2. Pulire la superficie del piano cottura secondo le raccomandazioni contenute nelle informazioni generiche per la pulizia e in base al tipo di superficie (smaltata, 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 detersivi 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, detergente e spazzola morbida antigraffio dopo ogni operazione e poi asciugarli.
10. Quando i cappucci dei bruciatori e i supporti per le pentole vengono utilizzati da bagnati, a causa del calore potrebbero presentarsi macchie di calcare persistenti. Assicurarsi che siano asciutti prima dell'uso.
11. Posizionare rispettivamente le teste dei bruciatori, i cappucci e i supporti per le pentole.
12. Quando si posizionano i supporti per le pentole, assicurarsi che centrino i bruciatori. Nei modelli a spillo, inserire i perni della piastra del bruciatore nelle asole dei perni delle presine.

Montaggio delle parti del bruciatore

Posizionare le parti come in figura dopo aver pulito i bruciatori.



- 1 Cappuccio del bruciatore
 - 2 Testa del bruciatore
 - 3 Camera del bruciatore
 - 4 Candela di accensione (nei modelli con accensione)
1. 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.
 2. Posizionare il cappuccio del bruciatore sulla testa del bruciatore.

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, 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 e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detergenti per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole 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.

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

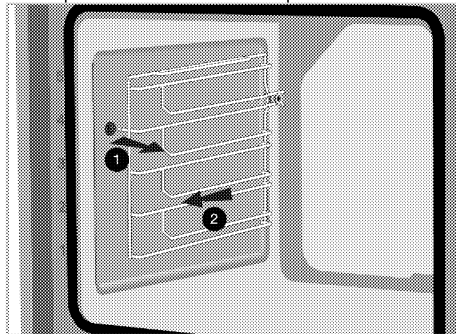
Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Pareti catalitiche" per informazioni.

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.



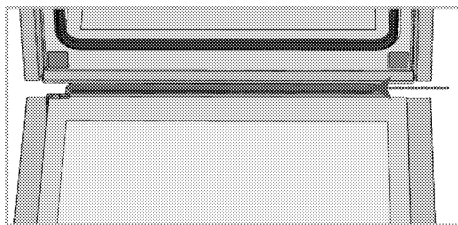
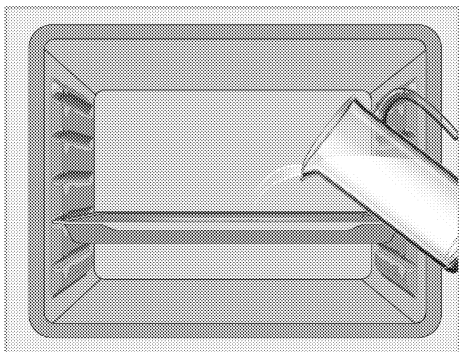
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

Pulizia a vapore facile

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

Garantisce una pulizia facile perché lo sporco (purché non si aspetti troppo) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e le gocce d'acqua si condensano sulle sue superfici interne.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 750 ml di acqua nel vassoio da forno e posizionarlo sul secondo ripiano.



Pulizia dello sportello del forno

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

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei 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. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciacquarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

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 premendo verso il basso come mostrato in figura.

Il tipo di cerniera (A), (B), (C) varia a seconda del modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire tutti i tipi di cerniera.

La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

La cerniera del tipo (B) è disponibile nei tipi di porta a chiusura ammortizzata.

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

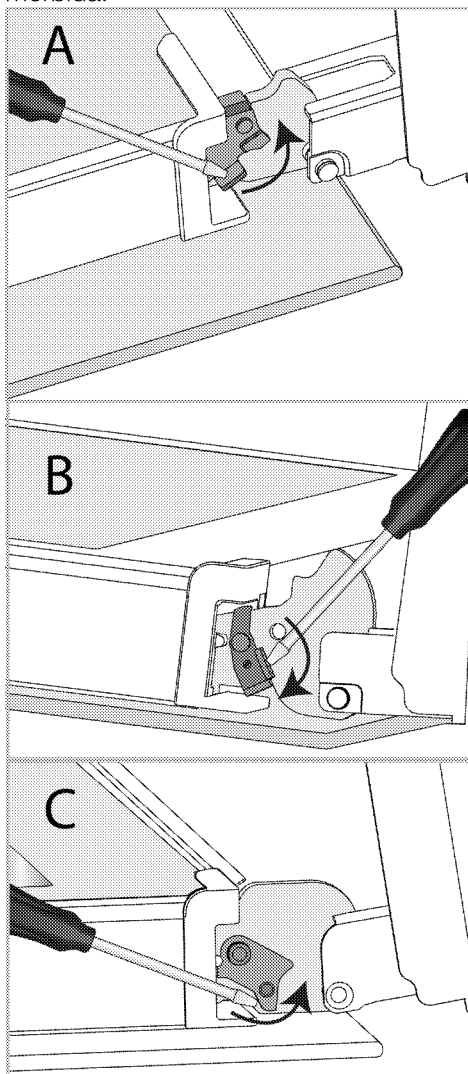
Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido.

Per pulire lo sporco persistente, utilizzare acqua calda con del detersivo, un panno morbido o una spugna e strofinare con un panno asciutto.

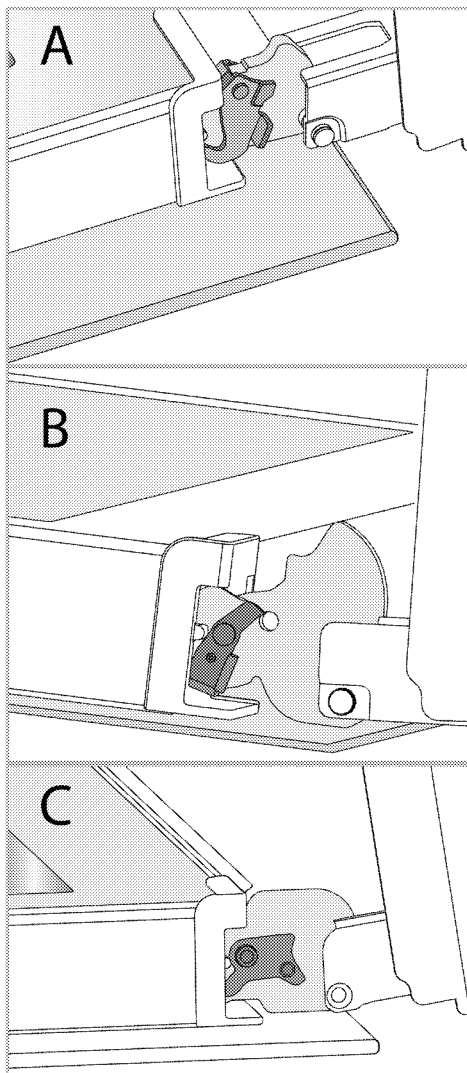
i Durante la modalità di pulizia a vapore facile, l'acqua che si trova nella piscina alla base del forno per ammorbidire i residui / lo sporco leggermente formati all'interno della cavità del forno evaporerà e condenserà nella cavità del forno e nel vetro interno della porta del forno, quindi l'acqua potrebbe gocciolare all'apertura della porta del forno. Eliminare la condensa non appena si apre la porta del forno.

Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Oltre alla condensa formatasi nel forno, potrebbe esserci acqua o umidità nel canale della vaschetta sotto il forno. Dopo l'uso, pulire questo canale della piscina con un panno umido e poi asciugarlo.

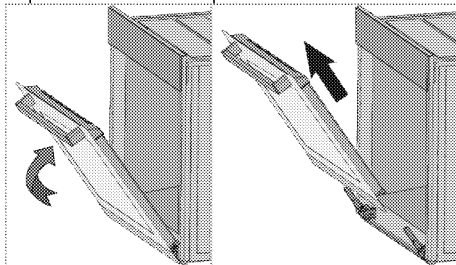
La cerniera del tipo (C) è disponibile nei tipi di porta ad apertura / chiusura morbida.



Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta
3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



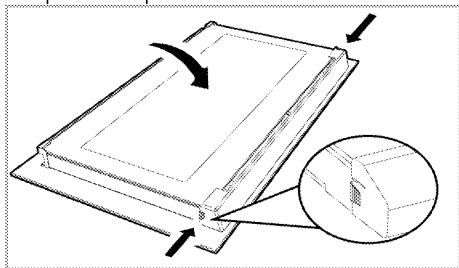
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

i 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.

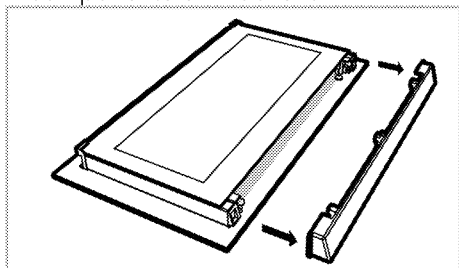
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

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

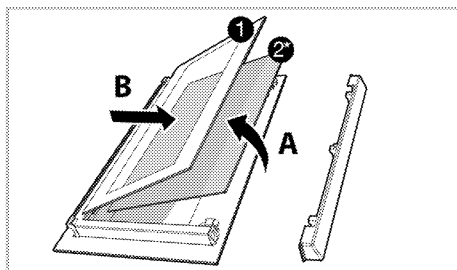
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



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



1. Pannello in vetro più interno
- 2* Pannello in vetro interno (Potrebbe non esserci 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 il frame fino a quando non si sente un "click".

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.

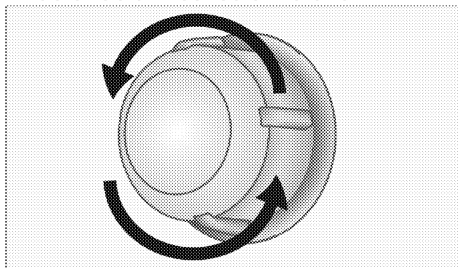
Sostituzione della lampada del forno

⚠ Avvertenze generali

- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.
- 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.

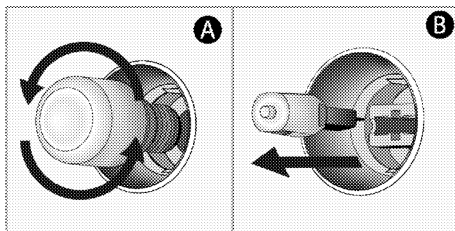
Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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 del tipo

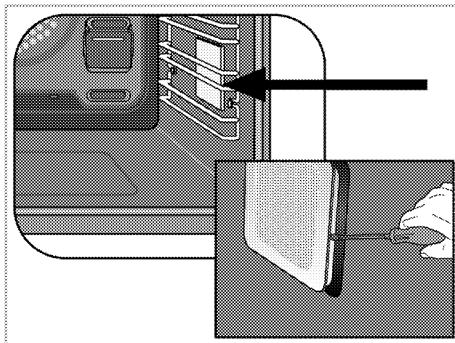
(B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



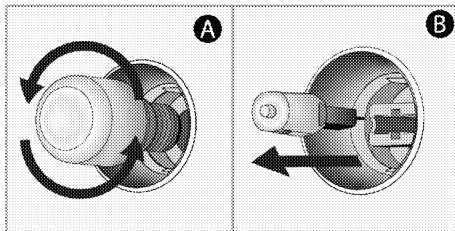
4. Rimontare il coperchio di vetro.

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.
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 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

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

Quando è in uso il forno emette del vapore.

- Ciò è assolutamente normale. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.

- Quando viene a contatto con le superfici fredde del prodotto, il vapore che si forma durante la cottura può condensarsi e formare goccioline d'acqua. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante il riscaldamento e il raffreddamento il prodotto emette rumori metallici.

- Quando le parti metalliche vengono riscaldate, possono infatti espandersi e causare rumore. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*

La luce del forno non funziona.

- La lampada del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampada del forno.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

Il forno non si scalda.

- Potrebbe non essere impostato su una determinata funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una determinata funzione di cottura e/o temperatura.*
- Sui modelli dotati di timer, il timer potrebbe non essere stato regolato. >>> *Regolare l'ora.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

Non c'è nessuna scintilla di accensione.

- Non c'è corrente. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.*
- L'ora non è stata impostata. >>> *Impostare l'ora.*

Non c'è gas.

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

I bruciatori non bruciano bene o non bruciano affatto.

- I bruciatori sono sporchi. >>> *Pulire i componenti del bruciatore.*
- I bruciatori sono bagnati. >>> *Asciugare i componenti del bruciatore.*
- Il tappo del bruciatore non è montato in modo sicuro. >>> *Montare il tappo del bruciatore correttamente.*
- La valvola del gas è chiusa. >>> *Aprire la valvola del gas.*
- La bombola del gas è vuota (quando si usa il GPL). >>> *Sostituire la bombola del gas.*

(Nei modelli con timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificato un precedente blackout. >>> *Regolare l'ora/Spegnere il prodotto e riaccenderlo.*
-

