

beko

Ahi

Kasutusjuhend

Forno

Manuale utente



FSE62110DW

ET / IT

285.3035.48/R.AI/25.06.2021/6-4

7785886715

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend.

Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4

Üldine ohutus.....	4
Ohutus gaasiga töötamisel.....	5
Elektriohutus.....	6
Toote ohutu kasutamine.....	7
Ettenähtud otstarve.....	9
Laste ohutuse tagamine.....	10
Toote kõrvaldamine kasutuselt.....	10
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	10

2 Üldine teave 11

Ülevaade.....	11
Pakendi sisu.....	12
Tehnilised andmed.....	13
Pihusti tabel.....	14

3 Paigaldamine 15

Enne paigaldamist.....	15
Paigaldamine ja ühendamine.....	17
Gaasitüübi reguleerimine.....	21
Toote kõrvaldamine kasutuselt.....	22

4 Ettevalmistused 24

Nõuandeid energia säästmiseks.....	24
Esimene kasutuskord.....	24

Seadme esmane puhastamine.....	24
Esmane kuumutamine.....	24

5 Pliidiplaadi kasutamine 26

Üldine teave toiduvalmistamise kohta.....	26
Pliidi kasutamine.....	26

6 Kuidas ahju kasutada 28

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta.....	28
Elektriahju kasutamine.....	28
Töörežiimid.....	29
Ahju kella kasutamine.....	30
Küpsetusaegade tabel.....	31
Kuidas grilli kasutada.....	32
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks.....	33

7 Hoidmine ja hooldus 34

Üldine teave.....	34
Pliidi puhastamine.....	34
Juhtpaneeli puhastamine.....	35
Ahju puhastamine.....	35
Ahjuukse puhastamine.....	36
Ukse siseklaasi eemaldamine.....	37
Ahjuvalgusti piri vahetamine.....	37

8 Probleemide lahendamine 39

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Toodet ei tohi asetada vaibaga kaetud põrandale. Sel juhul on õhuringlus toote all takistatud, mistõttu elektriosad võivad üle kuumeneda. See võib põhjustada toote kasutamisel probleeme.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote

funktsiooninupud on välja lülitatud.

Ohutus gaasiga töötamisel

- Gaasiseadmetel ja süsteemidel võivad töid teostada ainult autoriseeritud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Enne paigaldamist veenduge, et tingimused kohalikus jaotusvõrgus (gaasitüüp ja -surve) ja seadme seadistused omavahel sobiksid.
- Seade ei ole ühendatud põlemisproduktide kõrvaldusseadmega. See tuleb paigaldada ning ühendada vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Eristil tähelepanu tuleb pöörata õhutuse kohta käivatele eeskirjadele; Vt. *Enne paigaldamist, lk 15.*
- **TÄHELEPANU:** Gaasipliidi kasutamisel tekivad ruumis soojus, niiskus ja põlemissaadused. Hoolitsege, et köök oleks hästi ventileeritud, eriti seadme kasutamise ajal: hoidke ventilatsioonivad lahti või paigaldage mehaaniline õhutusseade (mehaaniline tõmbekapp). Seadme

- pikaajalisel intensiivsel kasutamisel võib tekkida vajadus täiendava ventilatsiooni järele, sel juhul võib näiteks lülitada olemasoleva mehaanilise ventilatsiooni võimsamale töörežiimile.
- Regulaarselt tuleb kontrollida, kas gaasiseadmed ja -süsteemid töötavad korralikult. Regulaatorit, voolikut ja voolikuklambrit tuleb aeg-ajalt kontrollida ning vajaduse korral või tootja soovitatud aja möödumisel välja vahetada.
 - Puhastage gaasipõleteid regulaarselt. Leek peab olema sinine ning põlema ühtlaselt.
 - Ruumi, kus seda toodet kasutatakse, peab olema paigaldatud korrektselt seadistatud ja töötav vingugaasiandur. Veenduge, et vingugaasiandur töötaks korralikult ja et seda kontrollitaks ja hooldataks tihti. Vingugaasiandur ei tohi asuda tootest kaugemal kui 2 meetrit.
 - Gaasiseadmete puhul on vajalik hea põlemine. Mittetäieliku põlemise puhul

võib tekkida

süsinikmonooksiid (CO).

Süsinikmonooksiid on värvitu, lõhnatu ja väga toksiline gaas, mille mõju on isegi väga väikestes kogustes surmav.

- Gaasilõhna tundmise puhuks nõudke kohalikult gaasitarnijalt teavet gaasiabinumbrite ning ohutusmeetmete kohta.

Kui tunnete gaasilõhna:

- Ärge kasutage lahtist tuld ning ärge suitsetage. Ärge kasutage elektrilüliteid (nt lambi lülitit, uksekella vms). Ärge kasutage mobiil- ega lauatelefoni. Plahvatuse ja mürgistuse oht!
- Avage ukсед ja aknad.
- Sulgege kõik gaasiseadmete ja gaasimõõtja klapid.
- Kontrollige, et kõik torud ja ühendused oleksid kõvasti kinni. Kui tunnete jätkuvalt gaasilõhna, lahkuge korterist.
- Hoiatage naabreid.
- Helistage tuletõrjesse. Kasutage väljaspool maja asuvat telefoni.
- Ärge sisenege ruumidesse enne, kui olete saanud kinnituse, et see on ohutu.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile “Tehnilised andmed”. Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga

elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.

- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada.

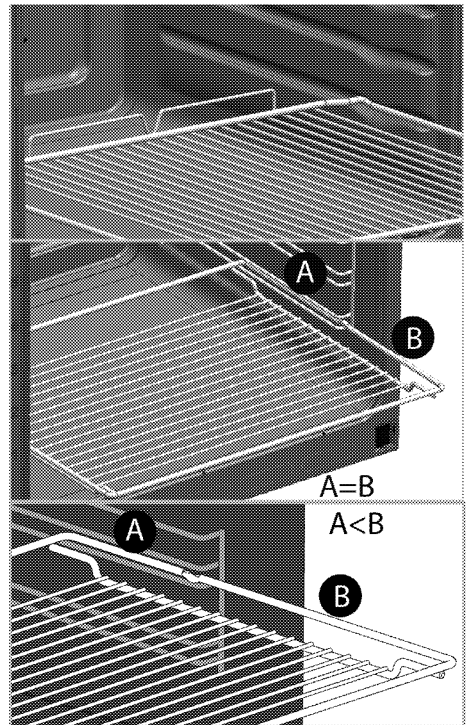
Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.

- Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et gaasitorud ega elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

- **HOIATUS:** Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tõkestage ventilatsioonivasid.

- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaasipurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)
Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit

küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- **HOIATUS:** Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud - muidu võite saada elektrilöögi.
- Ärge sulgege kaant enne, kui keeduplaadid või põletid on maha jahtunud. Enne avamist pühkige kaas kuivaks, et vesi ei voolaks ahju tagaküljele ja sisemusse.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.
- **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletেকiga kinni.
- **TÄHELEPANU:** Küpsetamistoimingut peab

jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.

- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.
- Veenduge, et gaasisüsteem on korralikult ühendatud ja puudub gaasilekke oht.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- **TÄHELEPANU:** Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades

need käepidemete külge) ja kütmiseks.

- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käideldge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektri- ja/või gaasiseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal

istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romu-seadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis. Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

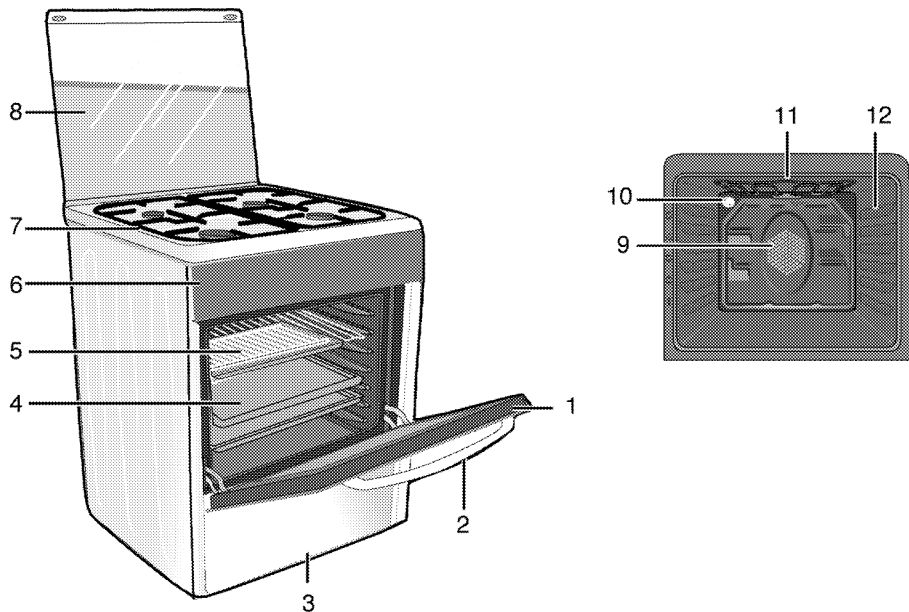
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

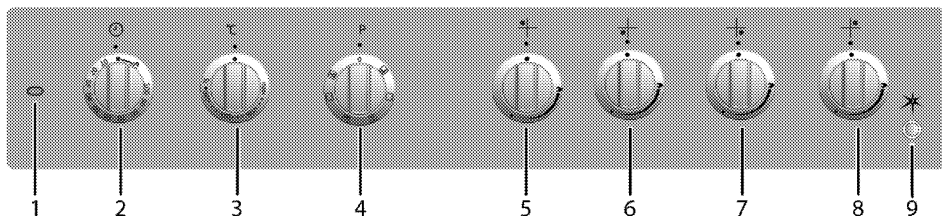
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | |
|---------------|---|
| 1 Eesuks | 8 Ülemine paneel |
| 2 Käepide | 9 Ventilatori mootor (terasplaadi taga) |
| 3 Alumine osa | 10 Tuli |
| 4 Kandik | 11 Grilli kuumutuselement |
| 5 Traatrest | 12 Riiuli asendid |
| 6 Juhtpaneel | |
| 7 Põletiplaat | |



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 Termostaadilamp | 4 Funktsiooninupp |
| 2 Mehaaniline taimer (See sõltub mudelist. Teie toote taimer võib olla 100 või 90 minutit. Joonisel on näidatena näidatud 100 minutit.) | 5 Tavapõleti Vasak tagumine |
| 3 Termostaatnupp | 6 Kiirpõleti Vasak esimene |
| | 7 Abipõleti Parem esimene |
| | 8 Tavapõleti Parem tagumine |
| | 9 Süütenupp |

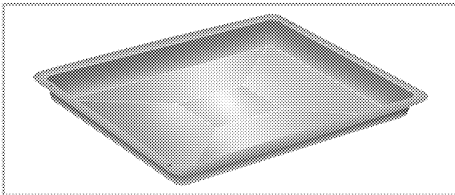
Pakendi sisu

i Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

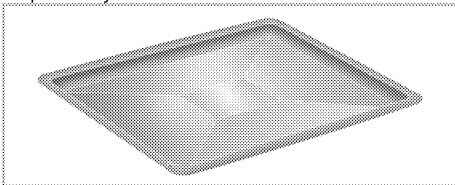
2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



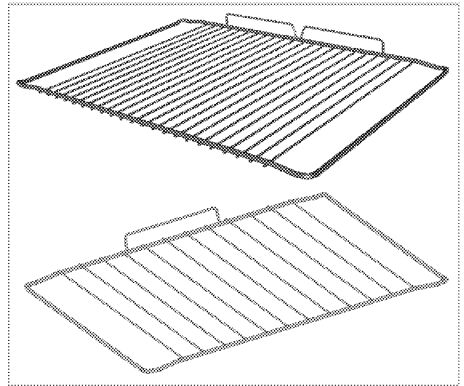
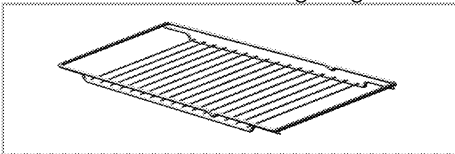
3. Küpsetusplaat

Kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja biskviitide valmistamiseks.



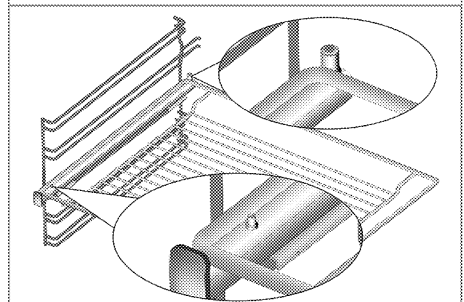
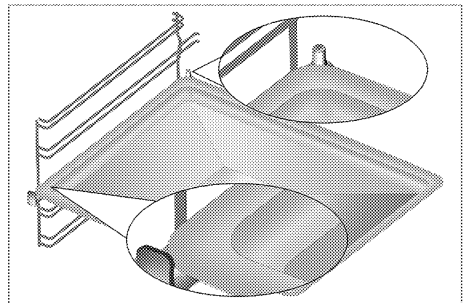
4. Traatrest

Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



5. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatrestid hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta. Kui kasutate küpsetusplaati ja traatrestit teleskoopsiinidega, peavad tihendid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

ÜLDANDMED	
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	850 mm/600 mm/600 mm
Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	2,4 kW
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gaasitoote kategooria	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Gaasi tüüp/rõhk	NG G 20/20 mbar
Gaasitarbimine kokku	7,9 kW
Gaasi tüübi/surve converteerimine [§] – valikuline	LPG G 30/28-30 mbar Propaan 31/37 mbar - NG G 20/13 mbar - NG G 20/10 mbar
PLIIT	
Põletid	
Vasak tagumine	Tavapõleti
Võimsus	2 kW
Vasak esimene	Kiirpõleti
Võimsus	2.9kW
Parem esimene	Abipõleti
Võimsus	1kW
Parem tagumine	Tavapõleti
Võimsus	2 kW
AHI/GRILL	
Peamine ahi	Küpsetusventilaator
Sisevalgusti	15–25 W
Grilli energiatarve	2,2 kW

[#] Põhialused: teave elektriühjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

i Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

i Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

i Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

Pihusti tabel

Soojendusplaadi tsooni asend Gaasi tüüp / surve	2 kW Vasak tagumine	2.9kW Vasak esimene	1kW Parem esimene	2 kW Parem tagumine
G 20/10 mbar	125	155	90	125
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

Injektoreid, mida teie tootega kaasas ei olnud, saate volitatud teenusepakkujalt.

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.

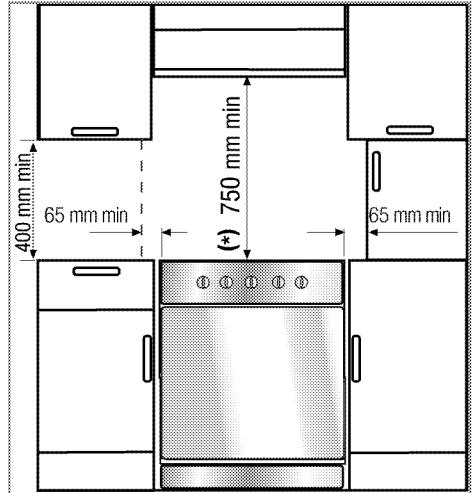
i Toote paigalduskoha ning elektri- ja gaasisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

! Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

! Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Et seadme all oleks tagatud vajalik õhuvähe, soovime selle paigaldada kindlale pinnale ja jälgida, et seadme jalad ei vajuks vaiba või pehme põrandakatte sisse. Köögipõrand peab vastu pidama seadme ja lisaks köögi- ja küpsetustarvete ning toidu raskusele.



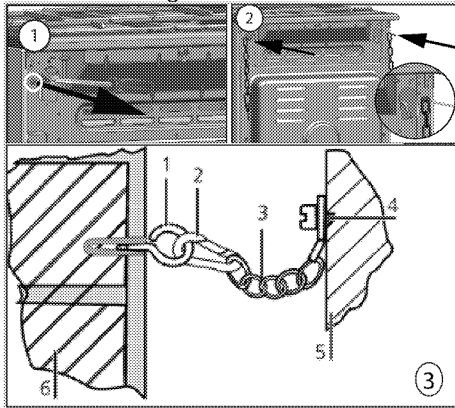
- Seade vastab 1. seadmeklassi nõuetele, mis tähendab, et seda võib paigutada tagaosa ja ühe küljega vastu seinu, köögimööblit või igas suuruses seadmeid. Teisel küljel paiknev köögimööbel või seade võib olla kas sama suur või väiksem.
- Seadet võib kasutada köögikappide vahel, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see asetseks seintest, vaheseintest ja kõrgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusel.
- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhasti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele. Kui kapoti kasutusjuhendis pole suurust määratletud, peaks see kõrgus olema vähemalt 650 mm.
- Igasugune seadme kõrval asuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 100 °C).

Ohutuskett

Kui teie tootel on 2 ohutusketti.

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahju juurde kuuluvat ohutusketti.

Kinnitage konks (1) sobiva tüüpli abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.

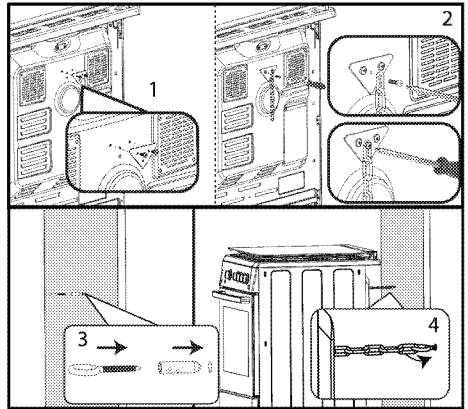


- 1 Fikseerimiskonks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutuskett
- 4 Kinnitage kett kindlalt seadme tagaosaga külge
- 5 Seadme tagakülge
- 6 Köögisein

Kui teie tootel on 1 ohutuskett.

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades ühte ahju juurde kuuluvat ohutusketti.

Ohutusketi toote külge kinnitamiseks toimige joonisel kujutatud juhiste järgi.



i Stabiliseerimiskett peab olema võimalikult lühike ja paiknema diagonaalselt, et ahi ei kalduks ette ega küljele.

Pliidi stabiliseerimisketil pole ava kronsteini kinnitamiseks.

Ruumi ventilatsioon

Kõigis ruumides peab olema avatav aken või midagi samast ning mõnes ruumis peab olema ka püsiventilatsioon. Põlemiseks kasutatakse ruumiõhku ja ka heitgaasid väljuvad otse ruumi. Seadme ohutuks kasutamiseks peab ruumis olema hea ventilatsioon.

Väliskeskkonda avanevate uste ja/või akendega ruumid

Ustel ja/või akendel, mis avanevad otse väliskeskkonda, peab olema ventilatsiooniava, mille mõõtmed on toodud allolevas tabelis ja määratakse seadme gaasi kogutarbe põhjal (gaasi kogutarve on esitatud kasutusjuhendi tehniliste üksikasjade tabelis). Kui ustel ja/või akendel puudub allolevas tabelis toodud seadme gaasi kogutarbele vastav ventilatsiooniava, peab ruumis olema täiendav ventilatsiooniava, mis kindlustab, et seadme gaasi kogutarbele vastavad minimaalsed ventilatsiooninõuded on täidetud. See ventilatsiooniava võib olla näiteks

olemasolevate õhutusviiside avad, õhuärastustoru mõõtmed jms.

Gaasitarbimine kokku (kW)	Min. ventilatsioonivaba (cm ²)
0–2	100
2–3	120
3–4	175
4–6	300
6–8	400
8–10	500
10–11,5	600
11,5–13	700
13–15,5	800
15,5–17	900
17–19	1000
19–24	1250

Väliskeskkonda avanevate uste ja/või akendeta ruumid

Kui ruumis, kuhu seade on paigaldatud, pole ust ega akent, mis avaneks otse väliskeskkonda, peab kasutama teisi tooteid, mis tagavad püsiventilatsiooni ava, mida pole võimalik reguleerida ega sulgeda ja mis vastab ülaltoodud tabelis esitatud seadme gaasi kogutarbel põhinevate minimaalsetele ventilatsiooninõuetele. Samuti tuleb järgida kohalduvaid ehitustegevuse kohta käivaid määrusi.

Kui ruum või siseruum sisaldab rohkem kui ühte gaasiseadet, tuleb lisaks ülaltoodud tabelis esitatud nõuetele võimaldada täiendav ventilatsiooniala. Täiendava ventilatsiooniala suurus sõltub muude gaasiseadmete nõuetest. Ruumis, kuhu toode paigaldatakse, peab sisekeskkonda avaneva ukse allservas olema vähemalt 10 mm vaba ruumi. Peate tagama, et objektid (nt vaibad või muud põrandakatted) ei mõjutaks ukse sulgemise järel selle ava suurust.

Seadme võib paigaldada kööki, kööktuppa või avatud köögiga elutuppa, kuid mitte ruumi, kus on vann või dušš. Pliiti ei tohi paigaldada avatud köögiga elutuppa, mille ruumala on väiksem kui 20 m³.

Ärge paigaldage seadet ruumi, mis asub allpool maapinda, välja arvatud juhul, kui see avaneb vähemalt ühelt küljelt maapinnale.

Paigaldamine ja ühendamine

Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.


i Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.


- Kandke toodet vähemalt kahe inimesega.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.

i Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet. Uks, käepide või hinged võivad kahjustada saada.

Elektriühendused


Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.


 Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

 Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Reitinguplaati on näha, kui uks või alumine kate on avatud, või kui see asub seadme tagaküljes, sõltuvalt seadme tüübist.

Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.


 Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).

 Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.


 Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

Gaasiühendus

 Toote võivad gaasivõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Asjatundmatu paigaldamisega kaasneb plahvatuse või mürgistuse oht! Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

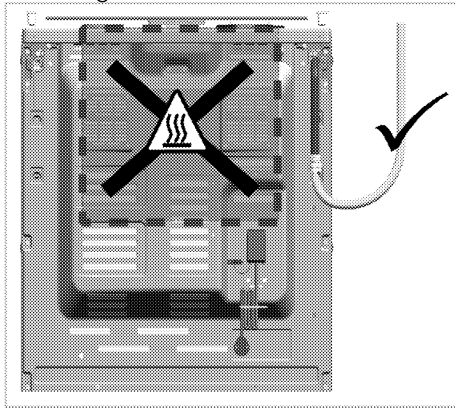
 Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatuse oht!

- Gaasi seadistusnõuded ja -väärtused on kirjas siltidel (või tüübisildil).
-  Toode on varustatud maagaasil töötava süsteemiga.
- Maagaasisüsteem tuleb korralikult ette valmistada enne toote paigaldamist.
- Toote gaasiühenduse teostab volitatud teenindustöötaja.
- Toote maagaasiühenduse väljalaskeava juures peab olema painduv toru ja selle toru ots tuleb korgiga sulgeda. Ühendamise ajal kork eemaldatakse ja teie toode ühendatakse lameühendusseadme abil (hülss).
- Veenduge, et maagaasiklapile pääseb hõlpsalt juurde.
- Kui peate toodet hiljem kasutama teist tüüpi gaasiga, konsulteerige vastava vahetusprotseduuri osas volitatud teenindusega.

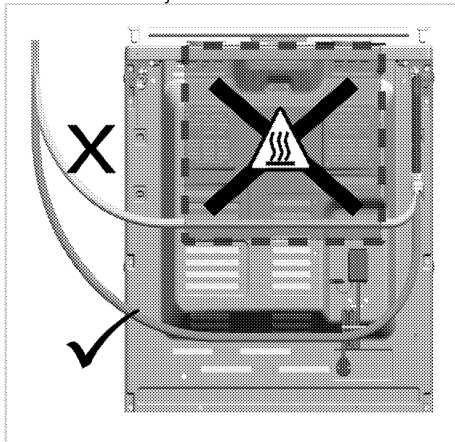
Kui teie tootel on ainult üks gaasiväljuti

- Enne gaasivooliku ühendamist kontrollige, kas toote tagaosas olev

gaasivoolikuväljuti on toote samal küljel kui maagaasiventiiil.

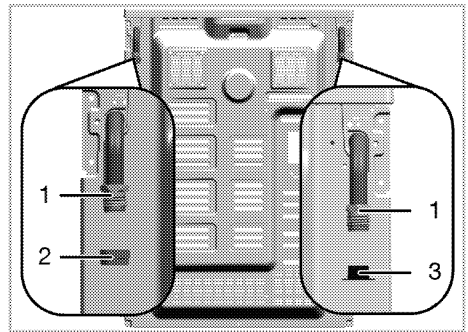


- Kui gaasivoolikuväljuti ja maagaasiventiiil pole samal pool, veenduge, et voolik ei liiguks ühendamise ajal läbi kuuma ala.



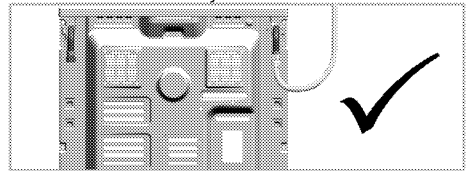
Kui teie tootel on kaks gaasiväljutit

- Üks kahest väljutist on suletud korgiga ja teine plastkorgiga. Olenevalt tootest võivad kork ja plastkork asuda erinevates kohtades.

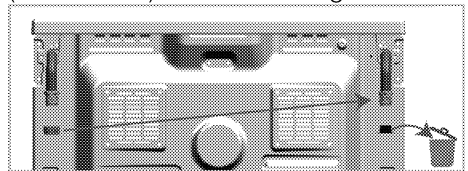


- 1 Gaasivoolikuväljuti
- 2 Kork
- 3 Plastkork

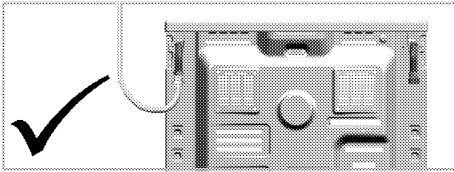
- Veenduge enne gaasi ühendamist, et gaasiga ühendatav maagaasiventiiil ja toote gaasivoolikuväljuti asuvad samal poolel.
- Kui maagaasiventiiil ja plastkorgiga suletud gaasivoolikuväljuti asuvad samal poolel, tehke gaasiühendus vastavalt alloleval joonisel näidatule.



- Kui maagaasiventiiil ja korgiga suletud gaasivoolikuväljuti asuvad samal poolel, eemaldage ja kõrvaldage plastkork. Võtke välja kork ja sulgege gaasivooliku väljuti seal, kus gaasiühendust ei tehta uue (kasutamata) tihendusmuhviga.



- Tehke gaasiühendus vastavalt allpool olevale joonisele gaasivoolikuväljuti maagaasiventiiili lähedal.



Tuleoht:

Kui te ei ühenda vastavalt alltoodud juhistele, tekib gaasilekke ja tulekahju oht. **Meie ettevõtte ei vastuta selletõttu ilmnenu kahjude eest.**

- Gaasiühenduse võib teostada ainult volitatud teenusepakkuja.
- Toote gaasiühendus tuleb kindlasti teha gaasivoolikuväljuti kaudu maagaasiventili lähedal.
- Plastkork tuleb kõrvaldada ja gaasivooliku väljuti, mida ei kasutada, tuleb sulgeda korgiga.
- Mittekasutatavat gaasivoolikuväljutit korgiga sulgedes tuleb kindlasti kasutada uut ja kasutamata tihendusmuhvi.

! Painduv gaasivoolik tuleb ühendada nii, et see ei puutuks kokku selle ümber olevate liikuvate osadega ja ei jääks kiini, kui liikuvad osad liiguvad. (nt sahtlid). Lisaks ei tohi seda asetada, kohta, kus need läheksid keerdu.

! Gaasivoolikut ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Gaasivooliku kahjustusest tingitud plahvatuse oht!

Ühenduskoha lekkekindluse kontrollimine

- Veenduge, et kõik toote nupud on välja lülitatud. Veenduge, et gaasitoide on avatud. Valmistage ette seebivaht ja pange seda gaasilekke kontrollimiseks vooliku ühenduskohta.

- Lekke korral hakkab seebine osa vahutama. Sel juhul kontrollige gaasiühendust uuesti.
- **Kui tootel on kaks gaasivooliku väljutit**, veenduge, et kasutamata gaasiväljuti oleks korgiga suletud. Valmistage ette seebivaht ja pange seda gaasilekke kontrollimiseks korgi ühenduskohta. Lekke korral hakkab seebine osa vahutama. Sel juhul kontrollige korgiühendust uuesti.
- Seebi asemel võite kasutada kaubanduses saadaolevaid gaasilekke kontrollimise spreisid.

i Ärge kunagi kasutage lekkekontrolliiks tikku või tulemasinat.

- Lükake toode kõögiseina juurde.
- **Ahju jalgade reguleerimine**
Töötava seadme vibreerimisel võivad küpsetusnõud paigast nihkuda. Seadme loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida. Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi tööpinna ühele joonele.

Lõppkontroll

1. Kontrollige elektrifunktsioone.
2. Avage gaasitoide.
3. Kontrollige, et kõik gaasiühendused oleksid korralikud ja tihedad.
4. Süüdake põletid ja kontrollige leegi olemasolu.

i Leegid peavad olema sinist värvi ja korrapärase kujuga. Kui leegid on kollakad, kontrollige, et põletikaas oleks korralikult paigas, või puhastage põletit.

Gaasitüübi reguleerimine



Enne gaasitööde tegemist keerake gaas kinni. Plahvatuse oht!

Seadme poolt kasutatava gaasitüübi muutmiseks vahetage välja kõik pihustid ning reguleerige kõigil klappidel piiratud vooluga asendis leeki.

Pihustite vahetamine põletitel

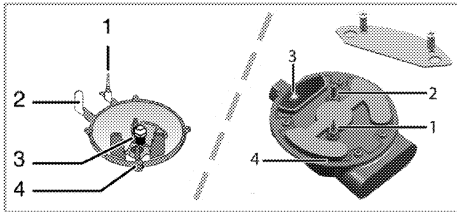
1. Võtke maha põletikaas ja korpus.
2. Keerake pihustid lahti, keerates neid vastupäeva.
3. Paigaldage uued pihustid.
4. Kontrollige, et kõik ühendused oleksid korralikud ja tihedad.



Uute pihustite paigutus on kirjas pakendil või pihustite tabelis *Pihusti tabel, lk 14*.



((Varieerub olenevalt toote mudelist.))
Mõnedel põletitel on pihusti kaetud metallkattega. See metallkate tuleb pihusti asendamise korral eemaldada.



- 1 Leegikustutusseade (olenevalt mudelist)
- 2 Süüteküünal
- 3 Pihusti
- 4 Põleti



Ärge üritage eemaldada gaasipõleti kraane, välja arvatud juhul, kui on tegemist ebatavalise olukorraga. Kui kraanide vahetamine on vajalik, peate pöörduma volitatud teenindusse.

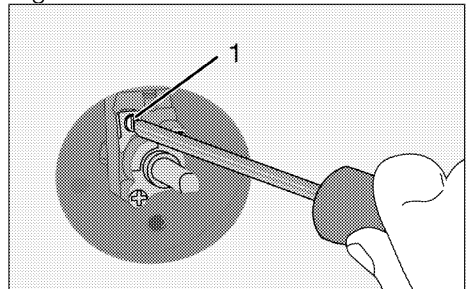
Piiratud gaasivoolu reguleerimine

1. Süüdate reguleerimist vajav põleti ning keerake nupp piiratud leegiga asendisse.
2. Eemaldage gaasikraani nupp.
3. Voolukiiruse reguleerimiskruvi saate reguleerida sobivas mõõdus kruvikeerajaga.

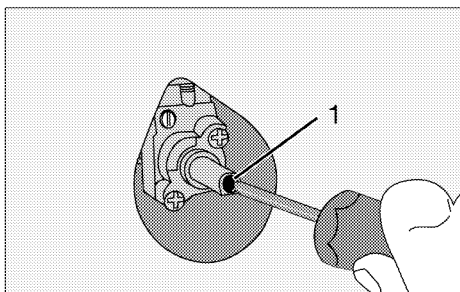
LPG (butaan-propaan) puhul keerake kruvi päripäeva. Maagaasi puhul tuleks kruvi keerata ühe pöörde võrra **vastupäeva**.

» Leegi normaalne kõrgus piiratud asendis peaks olema 6–7 mm.

4. Kui leek on soovitud kõrgem, keerake kruvi päripäeva. Kui see on madalam, keerake kruvi vastupäeva.
5. Viimaks kontrollige leeki, keerates põleti kõrge leegiga ja piiratud leegiga asenditesse, ning vaadake, kas leek põleb või mitte.
6. Reguleerikruvi asend sõltub seadme gaasikraani tüübist.



- 1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi



1 Voolukiiruse reguleerimiskruvi

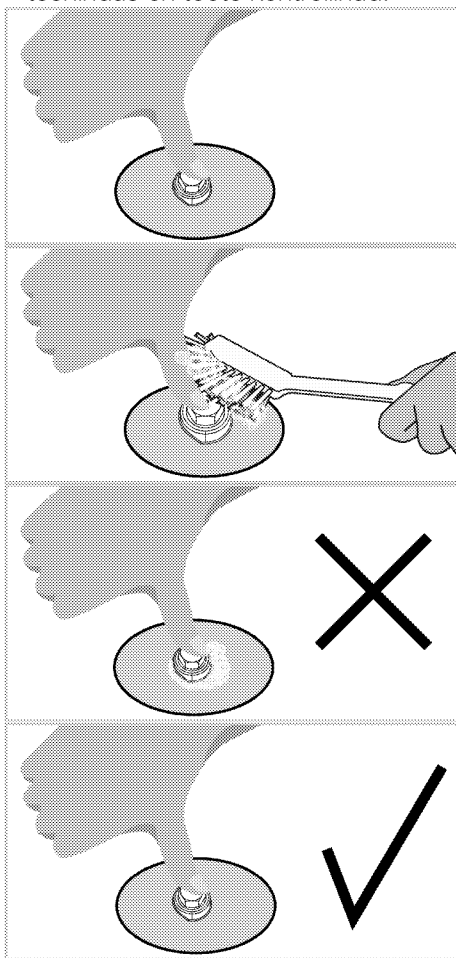
i Kui seadmel kasutatavat gaasitüüpi on muudetud, tuleb ära vahetada ka gaasitüüpi näitav andmesilt.

Lekkekontroll injektorites

Enne toote vahetamist kontrollige, et kõik juhtimisnupud oleksid väljalülitatud asendis. Pärast injektorite korrektset vahetamist tuleb kontrollida iga injektori gaasi leket.

1. Veenduge, et toote gaasivarustus on sisse lülitatud, samal ajal kui kõik juhtimisnupud on endiselt väljalülitatud asendis.
2. Iga injektori ava blokeeritakse sõrmega, kasutades mõistlikku jõudu, et peatada gaasi leke, samal ajal kui vastav juhtimisnupp on sisselülitatud asendis ja seda vajutatakse, et gaas jõuaks injektorisse.
3. Kandke ettevalmistatud seebivett injektori ühendussele väikese harjaga. Kui injektori ühenduses on gaasi leke olemas, hakkab seebivesi vahutama. Pingutage sel juhul injektorit, kasutades mõistlikku jõudu, ja korrake 3. samm veel kord.
4. Kui vaht püsib endiselt, peate toote gaasivarustuse viivitamatult välja lülitama ja kutsuma volitatud teeninduse esindajat või tehnikut. Ärge

kasutage toodet enne, kui volitatud teenindus on toote kontrollinud.



Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele

papiriba, mis oleks
küpsetusplaatidega ühel joonel.
Teipige ahju uks külgseinte külge.

- Kinnitage sulgurid ja pannitoed kleeplindiga.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

i Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.

i Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkatttega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

2. Pühkige seadme pindu niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjäägid või määrdekihid.



Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 28*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 28*.

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 32*.
4. Laske ahjul töötada umbes 15 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 32*.

i Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave

toiduvalmistamise kohta



Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjalt, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.

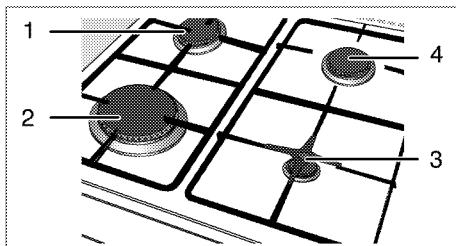
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele.

Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Gaasipliidi kasutamine

- Nõu suurus ja leegi suurus peaksid olema vastavuses. Seadistage gaasileeke nii, et nad ei ulatuks potipõhja servadest kaugemale, ning asetage pott potialuse keskele.

Pliidi kasutamine



- 1 Tavapõleti 18-20 cm
- 2 Kiirpõleti 22-24 cm
- 3 Abipõleti 12-18 cm
- 4 Tavapõleti 18-20 cm on nimekiri vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.



Ärge kasutage ülaltoodud piirnormidest välja jäävate mõõtmetega hautamiskoosid. Suuremate nõude kasutamisel tekib vingugaasimürgituse ning lähedal asuvate pindade ja juhtnuppude ülekuumenemise oht. Väiksemate nõude kasutamisel tekib leegist tingitud põletushaavade oht.

Suur leegisümbol näitab kõige suuremat kuumutusvõimsust, väike leegisümbol näitab kõige väiksemat kuumutusvõimsust. Väljalülitatud (ülemises) asendis ei varustata põletid gaasiga.

Gaasipõletite süütamine



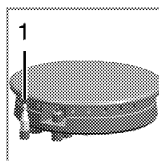
Gaasipõletid süüdatakse süütamisnuppudega.

1. Hoidke põleti nuppu all.
2. Keerake vastupäeva suure leegisümbolini.
3. Vajutage süütamisnuppu ja vabastage see. Korrake, kuni gaas süttib.
4. Reguleerige leegi suurust.

Gaasipõletite väljalülitamine

Keerake soojendusala nupp väljalülitatud (ülemisesse) asendisse.

Gaasi blokeerimissüsteem (termoelemendiga mudelitel)



1. Gaasi blokeerimine

Vastumeetmena leegi kustumisele vedeliku voolamisel põletitele rakendub ohutusmehhanism, mis sulgeb gaasi juurdevoolu.

- Vajutage nupp sisse ja keerake seda gaasi süütamiseks vastupäeva.
- Ohutussüsteemi rakendamiseks hoidke nuppu pärast gaasi süttimist veel 3–5 sekundit all.
- Kui gaas nupu vajutamise ja lahtilaskmise järel ei sütti, korrake süütamist, hoides nuppu 15 sekundit all.



Kui põleti ei ole 15 sekundi jooksul süttinud, vabastage nupp. Enne uuesti proovimist oodake vähemalt 1 minut. Gaasi kogunemise ja plahvatuse oht!

6 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.

Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riulivahe. Ärge vahetage riulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõodus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl

jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.

- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavadad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.
- Lükake traatriiul või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatriiulit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Ahju tuleb lükata küpsetusplaat, mis katab kogu grillimisala. Plaati ei pruugi tootega kaasas olla. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.

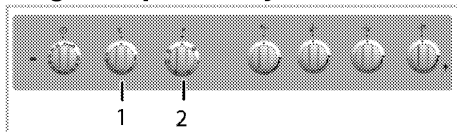


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



- 1 Termostaatnupp
- 2 Funktsiooninupp

1. Pöörake mehaanilist taimerit nuppu päripäeva ja keerake see seejärel soovitud küpsetusaja juurde.
2. Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.
3. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.

» Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jääb sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

Elektriahju väljalülitamine

Lülitage ahju taimer väljalülitatud asendisse.

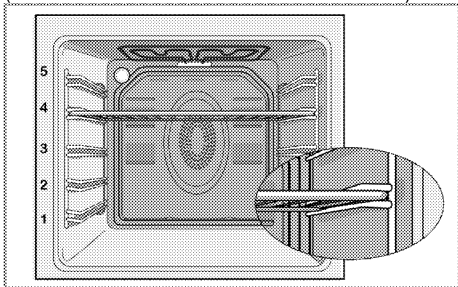
i Kui taimer on seatud kindlale ajale, lülitub see automaatselt välja; vt. *Ahju kella kasutamine, lk 30*

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriiulite vahele, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatrest vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riuli esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taignatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Alumine kuumutus



Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Täisgrill



Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riulivahesse.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

Grill + ventilaator



Grilliefekt on nõrgem kui täisgrilli kasutamisel

- Pange väiksed või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks õige riuli asendiga grilli alla.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

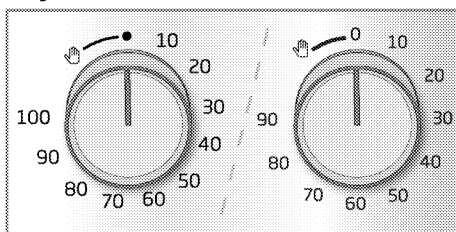
Võimendus



See funktsioon ei sobi toidu küpsetamiseks, vaid seda kasutatakse ahju kiireks kuumutamiseks.

- Valige pärast selle funktsiooni valimist soovitud temperatuur. Temperatuuri märgutuli süttib ja ahi hakkab kuumenema.
- Tuli kustub, kui ahi on kuumaks läinud. Nüüd valige toidu küpsetamiseks soovitud funktsioon.

Ahju kella kasutamine



Küpsetamise käivitamine

- i** Ahju kasutamiseks peate valida küpsetusrežiimi ja soovitud temperatuuri ning sisestama aja. Vastasel juhul ahi tööle ei lähe.

1. Pöörake mehaanilist taimerit nuppu päripäeva, seejärel keerake see tagasi soovitud küpsetusajale.
2. Pange toitu ahju.
3. Valige töörežiim ja temperatuur, vt: *Elektriahju kasutamine, lk 28.*
» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni seatud küpsemisaja lõpuni.
4. Kui küpsetusaeg on läbi, keerab aja seadmise nupp ennast automaatselt vastupäeva. Kõlab seatud aja lõppu tähistav hoiatussignaal ning vool lülitatakse välja.

- i** Kui te ei soovi kasutada taimeri funktsiooni, keerake nupp vastupäeva käe kujutise juurde.

5. Lülitage ahi aja seadmise nupu, funktsiooninupu ja temperatuurinupuga välja.

Ahju väljalülitamine enne ettenähtud aega

1. Keerake aja seadmise nuppu vastupäeva, kuni see peatub.
2. Lülitage ahi funktsiooninupu ja temperatuurinupuga välja.

Küpsetusaegade tabel

i Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelindustest.

Küpsetamine ja röstimine




i 1. siiniks loetakse ahju alumist riulivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Harilik plaat*		3	180	25 ... 30
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		2	180	40 ... 50
Väikesed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		3	180	25 ... 30
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	30 ... 40
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	25 ... 35
Juuretis	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroo)	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 220 seejärel 180 ... 190	70 ... 90
Kanapraad (1,8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.
 * Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.
 ** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

Küpsetustabel testtoitudele

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Tööriistid	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Murekook	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
Väiksed kookid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
Õunapirukas	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist nõu traatrestil**		2	180	50 ... 60

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.


** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks


- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taignakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taignakihtide vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.

 Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõus saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõus jääb toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Kuidas grilli kasutada

 Sulgege grillimise ajaks ahjuuks. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Grillimisel keerake aja seadmise nupp vastupäeva käe kujutise juurde.

Grilli sisselülitamine

1. Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
2. Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.

3. Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.

» Süttib temperatuuri märgutuli.

Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Soovitatav temperatuur (°C)**	Grillimisaeg (ligikaudu)
Kala	Traatrest	4...5	250/max	20...25 min. #
Viljutatud kana	Traatrest	4...5	250/max	25...35 min.
Lambakarbonaad	Traatrest	4...5	250/max	20...25 min.
Röstbiif	Traatrest	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikakarbonaad	Traatrest	4...5	250/max	25...30 min. #
Röstleib *	Traatrest	4	250/max	1...3 min.

sõltuvalt paksusest
*Eelsoojendage 5 minutit
**Kui teie toote grillimistemperatuuri ei saa reguleerida, töötab grill soovitatud temperatuuril.

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida.

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudu, min)
Röstleib	Traatrest	4	250/max	1...3 min
Lihapallid (loomaliha) - 12 tüki	Traatrest	4	250/max	25...35 min

Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.
Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5 minutit eelkuumutada.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutamisega pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.

! Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

! Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrsiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.
- **(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)** Ärge kasutage klaaskatte puhastamiseks metallist kraabitsaid ega abrsiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaaspinda kahjustada.

i Mõned puhastusained või vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

i Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Pliidi puhastamine

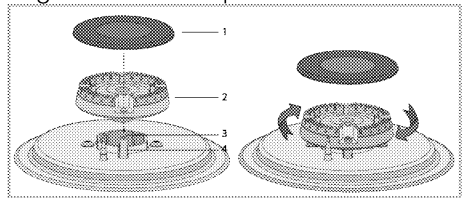
1. Eemaldage pliidi küljest potialused.
2. Eemaldage kõik põleti lahtikäivad osad ja puhastage neid käsitsi käsna, puhastusvahendi ja kuumade vee abil.
3. Puhastage põleti statsionaarsed osad niiske lapiga.
4. Puhastage süüteküüna ja termoelement (süüte ja termoelementidega mudelitel) kergelt niisutatud lapiga. Seejärel kuivatage puhta lapiga. Jälgige, et leegiavad ja kork saaksid täiesti kuivaks.

Muidu ei teki süütamise lõpus sädet.

5. Ülemiste restide paigaldamisel asetage potialused nii, et põletid jääksid täpselt keskele.

Põleti osade kokkupanemine

Pärast põleti puhastamist pange osad nii, nagu on toodud allpool.



- 1 Põletikaas
- 2 Põletikroon
- 3 Põletikamber
- 4 Süüteküüna (süütajaga seadmetel)

1. Asetage põletikroon nii, et see läheb läbi süüteküünla (4) ava. Keerake põletikrooni paremale ja vasakule veendumaks, et see on põletikambri.
2. Asetage põletikaas põletikrooni peale.

Juhtpaneeli puhastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

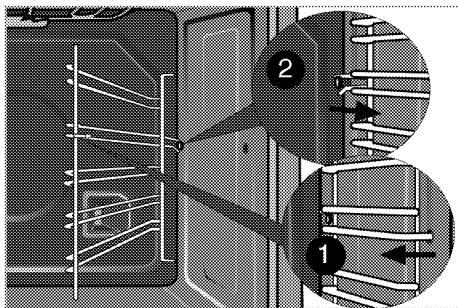
- i** Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgseina puhastamine (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.

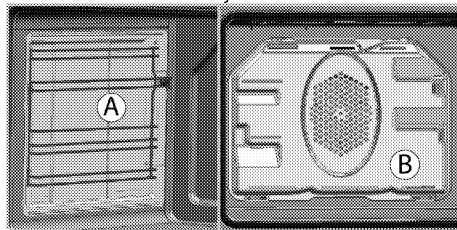


Katalüütilised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teie toote külgseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Tänu perforeeritud struktuurile imavad katalüütilised pinnad rasva ja kui pind on rasvaga täitunud,

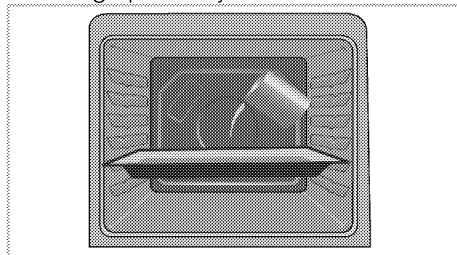
hakkab see läikima. Sellisel juhul on soovitatav osad välja vahetada.



Hõlbus auruga puhastamine

Muudab puhastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puhastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimel.

1. Võtke ahjust välja kõik lisad.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



3. Seadke ahju lihtne puhastamine auru režiim ja käivitada 100 ° C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage tõrksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

i Hõlpsa auruga puhastamise režiimi kasutamisel aurustub ahju sisemusse kogunenud jääkide/mustuse pehmemdamiseks plaadile paigutatud vesi ning ahju sisemusse ja ahjuukse klaasi siseküljele moodustub kondensatsioon, seepärast võib ahjuukse avamisel vett tilkuda. Pühkige kondensatsioon ära kohe, kui avate ahjuukse.

Ahjuukse puhastamine

Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

i Ärge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

Ahjuukse puhastamine

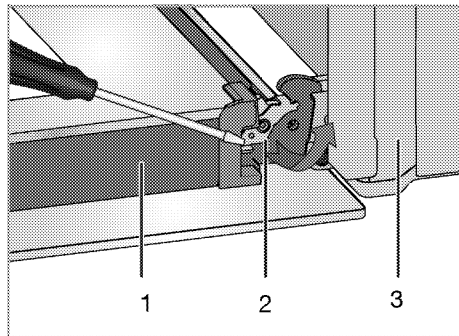
i Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Puhastamiseks võite ahjuukseid ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel

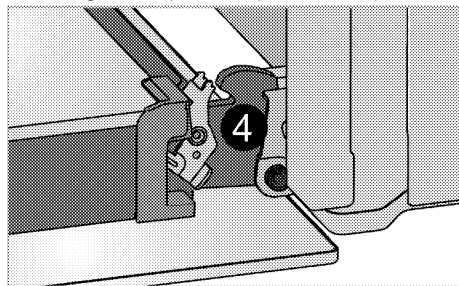
veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

Ahjuukse eemaldamine

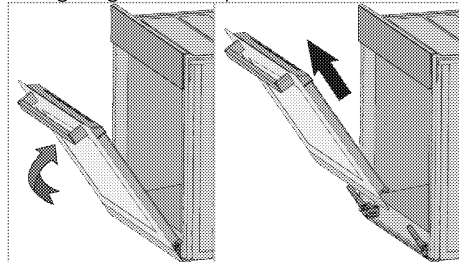
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 1 Uks
- 2 Hinge lukk(suletud asend)
- 3 Ahi
- 4 Hinge lukk(avatud positsioon)



3. Liigutage eesust poolles ulatuses.



4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.

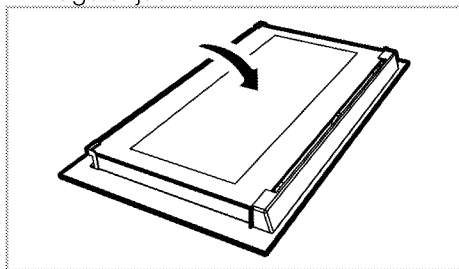
i Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspäigaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

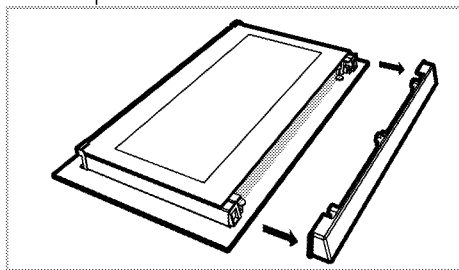
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

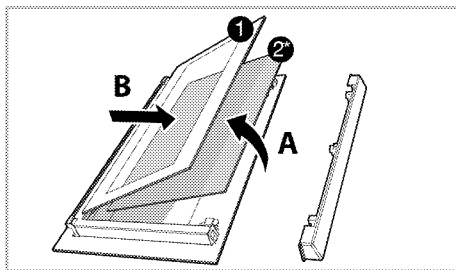
1. Avage ahjuuks.



2. Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



3. Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tõmmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2* Sisemine klaaspaneel (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
4. Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga (2), eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).
5. Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2). Asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale. (Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga). Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale.
6. Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Kõige sisemise klaaspaneeli (1) alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.
7. Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine

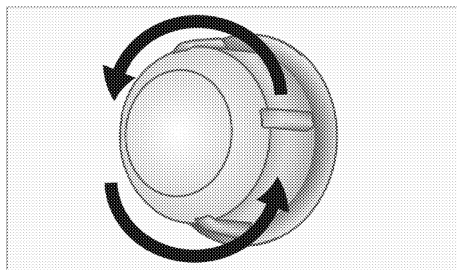
! Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

i Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.

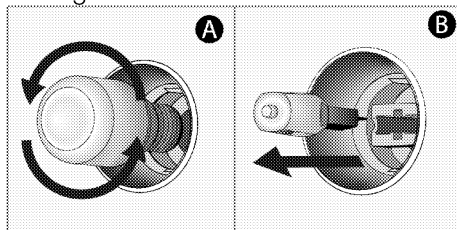
i Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

i Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.

i Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

Kui ahjul on ümar valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.

8 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metallet heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelitel). >>> *Sisestage kellaaeg. (Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Puudub süütesäde.

- Vool puudub. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke.*
- Kellaaeg on sisestamata. >>> *Seadke küpsetamisaeg.*

Puudub gaas.

- Gaasikraan on kinni. >>> *Avage gaasikraan.*
- Gaasitoru on kõver. >>> *Paigaldage gaasitoru õigesti.*

Põletid ei põle korralikult või üldse mitte.

- Põleti on mustad. >>> *Puhastage põletite osad.*
- Põletid on märjad. >>> *Kuivatage põletite osad.*
- Põleti kaas ei ole korralikult paigas. >>> *Paigaldage põleti kaas korralikult.*
- Gaasikraan on kinni. >>> *Avage gaasikraan.*
- Gaasiballoon on tühi (vedelgaasi kasutamisel). >>> *Vahetage gaasiballoon välja.*

Kellaaeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelitel).

- Vahepeal on toimunud voolukatkestus. >>> *Pange kell õigeks / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.*

Taimer lõpetab küpsemise enne soovitud aega.

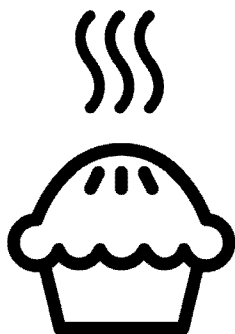
- Pöörake mehaanilist taimerit nuppu päripäeva ja keerake see seejärel soovitud küpsetusaja juurde.



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



Forno
Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia.

Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se

l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli.

Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale 4
 Sicurezza quando si lavora con il gas..... 5
 Sicurezza elettrica 6
 Sicurezza del prodotto..... 8
 Uso previsto 10
 Sicurezza dei bambini..... 11
 Smaltimento di vecchi prodotti 11
 Smaltimento del materiale di imballaggio . 11

2 Informazioni generali 12

Panoramica 12
 Contenuto della confezione..... 13
 Specifiche tecniche 15
 Tabella iniettori..... 16

3 Installazione 17

Prima della installazione 17
 Installazione e collegamento..... 19
 Conversione del gas 23
 Smaltimento di vecchi prodotti 25

4 Preparazioni 27

Consigli per il risparmio energetico 27
 Uso iniziale..... 27
 Prima pulizia del prodotto.....27
 Riscaldamento iniziale.....27

5 Come utilizzare il piano cottura 29

Informazioni generali sulla cottura 29
 Uso del piano cottura..... 29

6 Come utilizzare il forno 31

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill 31
 Come utilizzare il forno elettrico..... 32
 Modalità di funzionamento.....32
 Uso dell'orologio del forno.....33
 Tabella tempi di cottura.....34
 Come utilizzare il grill.....36
 Tabella tempi di cottura per la cottura con grill36

7 Manutenzione e cura 37

Informazioni generali 37
 Pulizia del piano cottura 37
 Pulizia del pannello di controllo 38
 Pulizia del forno 38
 Pulizia dello sportello del forno..... 39
 Rimozione del vetro interno dello sportello40
 Sostituzione della lampadina del forno..... 41

8 Ricerca e risoluzione dei problemi 43

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte,

oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Non posizionare mai l'apparecchio su un pavimento coperto da tappeto. Altrimenti la mancanza di flusso di aria al di sotto dell'apparecchio provoca il surriscaldamento delle parti elettriche. Questo provocherà problemi all'apparecchio.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non

autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.

- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza quando si lavora con il gas

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi a gas possono essere eseguiti solo da personale qualificato autorizzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione per prodotti a combustione. Deve essere installato e collegato secondo i regolamenti correnti per l'installazione. Bisogna prestare particolare

attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione; Vedere *Prima della installazione, pagina 17*

- **ATTENZIONE:** L'uso di cucine a gas provoca produzione di calore e umidità e prodotti di combustione nell'ambiente in cui sono installate. Assicurare che la cucina sia ben ventilata soprattutto quando l'apparecchio è in uso: mantenere le naturali aperture di ventilazione aperte o installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa meccanica). L'uso intenso prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio aumentare il livello di ventilazione meccanica dove è presente.
- Gli apparecchi e i sistemi a gas devono essere controllati regolarmente per un funzionamento corretto. Regolatore, flessibile e relativo morsetto devono essere controllati regolarmente e sostituiti secondo i periodi consigliati

dai produttori o quando necessario.

- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Questo prodotto dovrebbe essere usato in un ambiente che include un rilevatore di monossido di carbonio regolato e funzionante. Assicurati che il rilevatore di monossido di carbonio funzioni adeguatamente e che la sua manutenzione sia effettuata frequentemente. Il rilevatore di monossido di carbonio deve essere installato a 2 metri al massimo dal prodotto.
- Una buona combustione è necessaria negli apparecchi a gas. In caso di combustione non completa, può svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio non ha colore, odore ed è un gas molto tossico che ha effetti letali anche a piccole dosi.
- Richiedere informazioni sui numeri di telefono di emergenza per il gas e sulle misure di sicurezza in caso di

odore di gas al proprio fornitore locale di gas.

Cosa fare quando si sente odore di gas

- Non usare fiamme libere o non fumare. Non azionare i tasti elettrici (per es. luci, campanello di ingresso, ecc.). Non usare un telefono o un cellulare. Rischio di esplosione e intossicazione!
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi e sui contatori del gas.
- Controllare tutti i tubi e i collegamenti per verificarne la tenuta. Se si sente ancora odore di gas, lasciare l'appartamento.
- Avvisare i vicini.
- Chiamare i pompieri. Usare un telefono fuori dalla casa.
- Non entrare di nuovo finché non si riceve comunicazione sulla sicurezza.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!

- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento gas/elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla

rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.

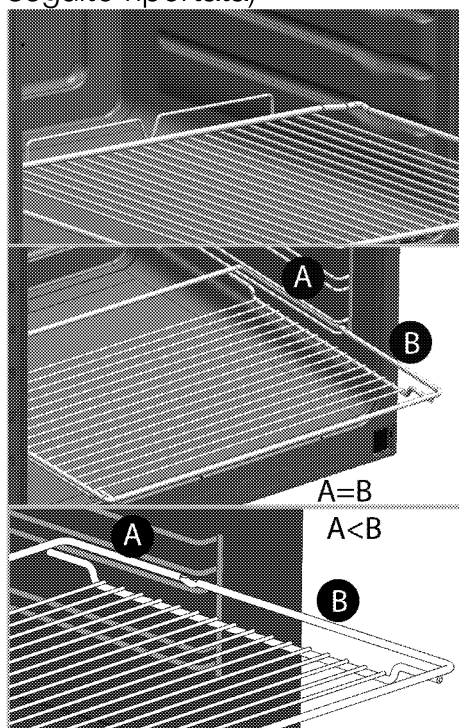
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.

- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.) Inserimento corretto della griglia e delle teglie

E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si

mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.

- **AVVERTENZA:** Controllare che il cavo di alimentazione dell'apparecchio sia scollegato o che l'interruttore sia spento prima di sostituire la lampadina, per evitare la possibilità di scarica elettrica.
- Non chiudere il coperchio superiore prima che le piastre calde o i bruciatori si siano raffreddati.

Asciugare il coperchio prima di aprirlo per evitare perdite di

acqua nelle sezioni posteriore e interna del forno.

- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte decorative, così da evitarne il surriscaldamento.
- L'unità deve essere posta direttamente sul pavimento. Non deve essere posizionata su una base o un piedistallo.
- **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.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.

- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.
- Assicurarsi che il collegamento del gas sia installato e che non vi siano perdite di gas.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, né per riscaldare.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno,

arrostitire e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici e/o a gas sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

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.

Conformità alla Direttiva RoHS:

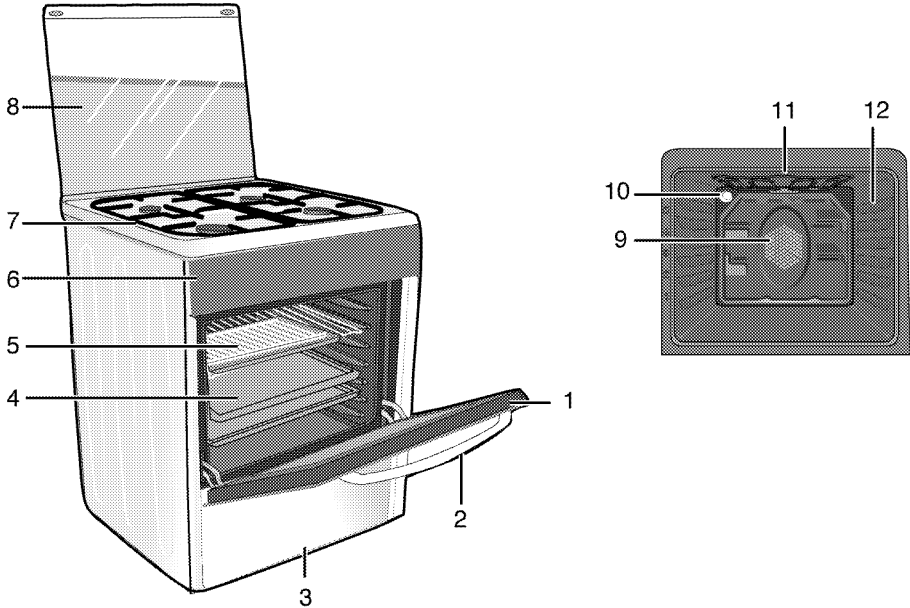
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

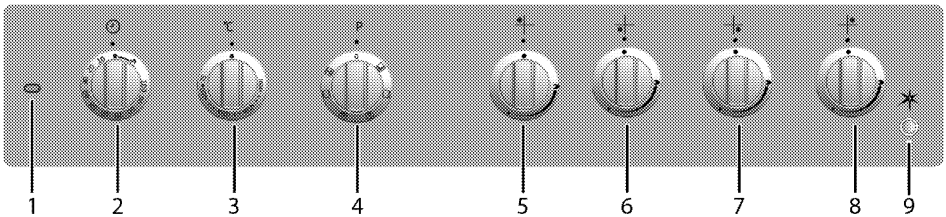
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | |
|-------------------------|---|
| 1 Sportello anteriore | 8 Coperchio superiore |
| 2 Maniglia | 9 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio) |
| 3 Parte inferiore | 10 Lampadina |
| 4 Vassoio | 11 Elemento di riscaldamento grill |
| 5 Ripiano metallico | 12 Posizioni ripiani |
| 6 Pannello di controllo | |
| 7 Piastra bruciatore | |



- | | |
|---|--|
| 1 Lampadina termostato | 5 Bruciatore normale Sinistra posteriore |
| 2 Timer meccanico (Dipende dal modello. Il timer del prodotto può essere di 100 o 90 minuti. Nell'illustrazione vengono mostrati 100 minuti come esempi.) | 6 Bruciatore rapido Sinistra anteriore |
| 3 Manopola termostato | 7 Bruciatore ausiliario Destra anteriore |
| 4 Manopola funzione | 8 Bruciatore normale Destra posteriore |
| | 9 Pulsante accensione |

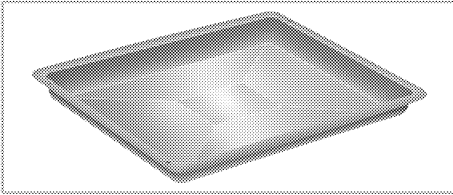
Contenuto della confezione

i Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. Manuale utente

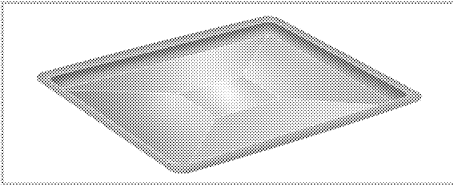
2. Vassoio standard

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



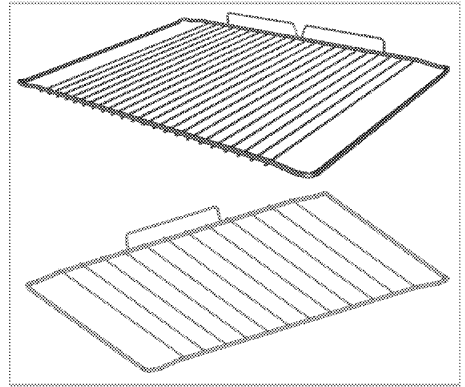
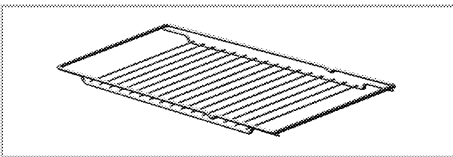
3. Vassoio per dolci

Usato per dolci come pasticcini e biscotti.



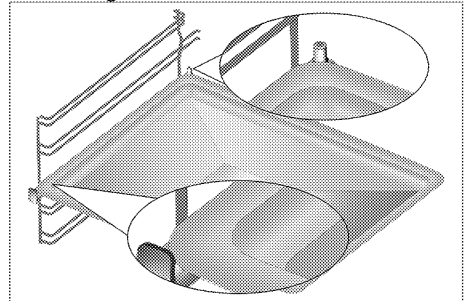
4. Grill metallico

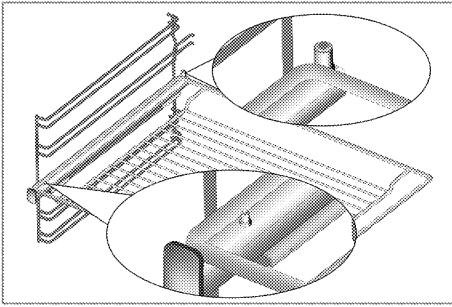
forno, da arrostire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



5. Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico. Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.





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

Specifiche tecniche

GENERALE	
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	850 mm/600 mm/600 mm
Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	2,4 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Categoria di prodotto a gas	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Tipo di gas/pressione	NG G 20/20 mbar
Consumo totale gas	7,9 kW
Conversione del tipo di gas/pressione ^s – opzionale	LPG G 30/28-30 mbar Propano 31/37 mbar - NG G 20/13 mbar - NG G 20/10 mbar
PIANO COTTURA	
Brucciatori	
Sinistra posteriore	Brucciatore normale
Energia	2 kW
Sinistra anteriore	Brucciatore rapido
Energia	2,9kW
Destra anteriore	Brucciatore ausiliario
Energia	1kW
Destra posteriore	Brucciatore normale
Energia	2 kW
FORNO/GRILL	
Forno principale	Assistito da ventola
Lampadina interna	15–25 W
Consumo energetico grill	2,2 kW

[#] Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente). La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

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

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

i I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

Tabella iniettori

Posizione del piano cottura	2 kW	2,9kW	1kW	2 kW
Tipo di gas/pressione del gas	Sinistra posteriore	Sinistra anteriore	Destra anteriore	Destra posteriore
G 20/10 mbar	125	155	90	125
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

Potete acquistare gli ugelli non inclusi nel prodotto da voi acquistato contattando l'assistenza postvendita autorizzata.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

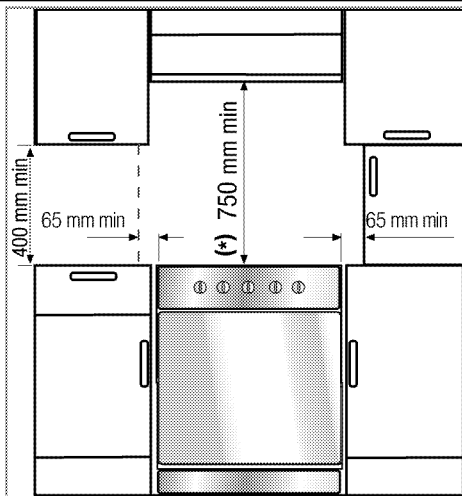
i La preparazione della posizione e l'installazione elettrica e del gas per il prodotto è responsabilità del cliente.

! Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

! Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Per assicurare di mantenere importanti aperture per l'aria sotto all'apparecchio, consigliamo che l'apparecchio stesso sia montato su una base solida e che i piedini non siano posti in un tappeto o coperture morbide del pavimento. Il pavimento della cucina deve essere in grado di portare il peso dell'apparecchio più il peso aggiuntivo di pentole e accessori per la cottura al forno e degli alimenti; vedere .



- L'apparecchio corrisponde ad un dispositivo di classe 1, cioè può essere posto con il lato posteriore e **unilaterale** verso le pareti della cucina, i mobili della cucina o apparecchiature di qualsiasi dimensione. I mobili della cucina o le apparecchiature sull'**altro** lato possono essere solo della stessa dimensione o più piccoli.
- Si può usare con alloggiamenti su entrambi i lati ma per avere una distanza minima di 400 mm al di sopra del livello della piastra calda, consentire una distanza laterale di 65mm tra l'apparecchio e pareti, tramezzi o mobili alti.
- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le

apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.

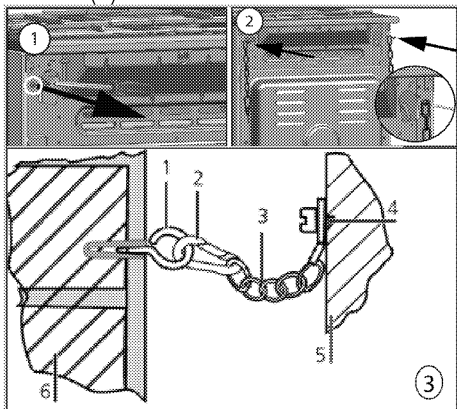
- Tutti i mobili della cucina vicino all'apparecchio devono essere resistenti al calore (100 °C min.).

Catena di sicurezza

Se il prodotto ha 2 catene di sicurezza;

L'apparecchio deve essere assicurato contro eventuali squilibri utilizzando le due catene di sicurezza in dotazione con il forno.

Attaccare il gancio (1) utilizzando un piolo idoneo alla parete della cucina (6) e collegare la catena di sicurezza (3) al gancio mediante il meccanismo di blocco (2).



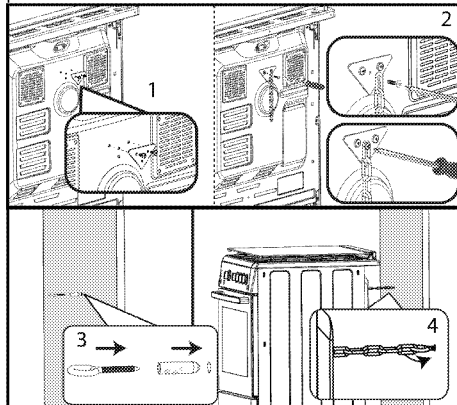
- 1 Gancio di stabilità
- 2 Meccanismo di blocco
- 3 Catena di sicurezza
- 4 Fissare in modo fermo la catena alla parte posteriore della cucina
- 5 Parte posteriore della cucina
- 6 Parete della cucina

Se il prodotto ha 1 catena di sicurezza;

L'apparecchio deve essere assicurato contro eventuali squilibri utilizzando la

catena di sicurezza in dotazione con il forno.

Seguire i passaggi illustrati di seguito per fissare la catena di sicurezza al proprio prodotto.



- i** La catena di stabilità deve essere quanto più corta possibile per evitare l'inclinazione del forno in avanti e diagonale per evitare l'inclinazione laterale del forno.

Catena di stabilità del piano cottura per piani cottura concepiti senza apertura per inserimento della staffa.

Ventilazione ambiente

Tutti gli ambienti richiedono una finestra apribile o equivalente, e alcune stanze richiedono anche un'apertura fissa. L'aria per la combustione viene presa dall'aria dell'ambiente e i gas di scarico sono emessi direttamente nell'ambiente. Una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

Ambienti con porte e/o finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno

Le porte e/o le finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno devono avere una apertura di ventilazione totale delle dimensioni specificate nella tabella che segue, che si basa sulla potenza totale del gas dell'apparecchio (il consumo totale di

gas dell'apparecchio è mostrato nella tabella con le specifiche tecniche di questo manuale utente). Se le porte e/o le finestre non hanno un'apertura per la ventilazione totale corrispondente al consumo totale di gas dell'apparecchio specificata nella tabella che segue, deve esserci obbligatoriamente una apertura fissa aggiuntiva per la ventilazione dell'ambiente in modo da assicurare che i requisiti di ventilazione minima totale per il consumo di gas totale siano rispettati. L'apertura fissa per la ventilazione può includere aperture per mattoni forati esistenti, dimensione del condotto della cappa, ecc.

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

Ambienti che non hanno porte e/o finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno

Se l'ambiente in cui l'apparecchio è installato non ha una porta e/o una finestra che si apre direttamente verso l'ambiente esterno, bisogna cercare altri prodotti che garantiscano con certezza una apertura fissa per la ventilazione che non possa essere regolata né chiusa, conforme ai requisiti minimi per la ventilazione totale per il consumo totale di gas dell'apparecchio, secondo

quanto indicato nella tabella sopra. Bisogna seguire anche i requisiti previsti dalle norme appropriate per l'edilizia. Se una stanza o uno spazio interno contiene più di un apparecchio a gas, un'area aggiuntiva per la ventilazione deve essere garantita come requisito fondamentale della tabella suddetta. La grandezza dell'area aggiuntiva per la ventilazione deve essere appropriata alle norme relative agli altri apparecchi a gas. Ci deve anche essere una distanza minima di 10 mm dal bordo inferiore della porta che si apre sull'ambiente interno della stanza in cui viene installato l'apparecchio. Bisogna assicurare che oggetti, come tappeti e altre coperture per il pavimento, non intacchino la distanza quando la porta è chiusa. Il piano cottura può essere posizionato in cucina, in cucina/sala da pranzo o in una camera da letto ma non in un ambiente che contenga una vasca o una doccia. Il piano cottura non deve essere installato in una camera da letto di meno di 20 m³.

Non installare questo apparecchio in un ambiente sotterraneo a meno che non sia aperto all'aria da almeno un lato.


Installazione e collegamento

L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

i Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.


- Trasportare l'unità con almeno due persone.
- L'unità deve essere posta direttamente sul pavimento. Non deve


essere messa su una base o un piedistallo.

-  Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto. Sportello, maniglia o cerniere si danneggiano.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.



-  L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.


-  Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. La

piastra con i valori nominali si vede quando lo sportello o il coperchio inferiore sono aperti o si trova sulla parete posteriore dell'unità, a seconda del tipo di modello.

Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Technical specifications" (specifiche tecniche).

-  Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).
-  Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

-  Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Collegamento del gas

! L'apparecchio può essere collegato al sistema di alimentazione del gas solo da una persona autorizzata e qualificata. Rischio di esplosioni o intossicazione a causa di riparazioni non professionali! Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

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

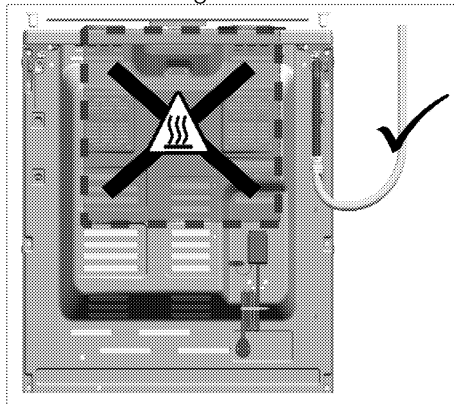
- Condizioni di regolazione e valori del gas sono presenti sulle etichette (o sull'etichetta tipo ioni).

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

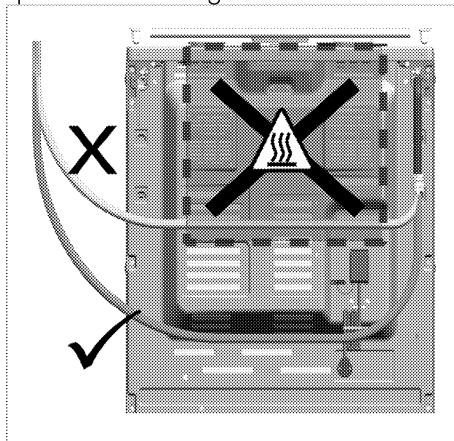
- L'installazione relativa al gas naturale deve essere predisposta in maniera adeguata prima di installare l'unità.
- Il collegamento relativo al gas dell'apparecchio deve essere effettuato dal servizio autorizzato.
- Ci deve essere un tubo flessibile all'uscita dell'installazione per il collegamento del gas naturale dell'unità e la punta di questo tubo deve essere chiusa con un tappo cieco. Il tappo cieco verrà rimosso durante il collegamento e l'apparecchio verrà collegato con un dispositivo di collegamento piatto (manicotto).
- Assicurarsi che la valvola di gas naturale sia subito accessibile.
- Se è necessario usare in seguito l'apparecchio con un tipo diverso di gas, è necessario consultare il servizio autorizzato per la relativa procedura di conversione.

Se l'apparecchio presenta soltanto un'uscita per il gas:

- Prima di collegare il tubo per il gas, assicurarsi che l'uscita dello stesso, situata nella parte posteriore dell'apparecchio, sia sullo stesso lato della valvola del gas naturale.



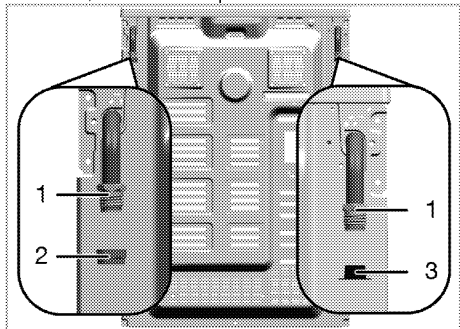
- Nel caso in cui l'uscita del tubo del gas e la valvola del gas naturale non siano posizionate sullo stesso lato, controllare che il tubo non passi attraverso la zona ad alta temperatura quando lo si collega.



Se l'apparecchio presenta due uscite per il gas:

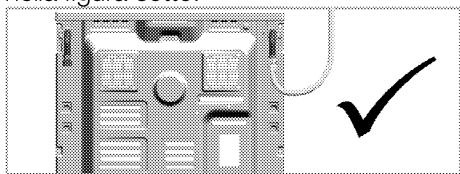
- Una delle due uscite è chiusa da un tappo cieco e l'altra da un tappo di plastica. Le posizioni del tappo cieco e

del tappo di plastica possono essere diverse, in base al prodotto.

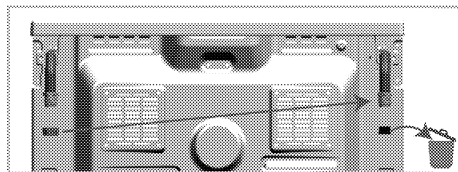


- 1 Uscita del tubo del gas
- 2 Tappo cieco
- 3 Tappo di plastica

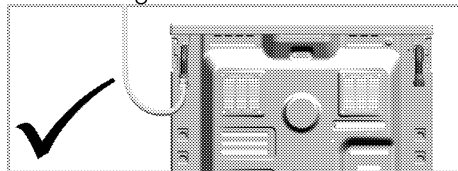
- Prima di procedere con il collegamento del gas, assicurarsi che la valvola del gas naturale e l'uscita del tubo del gas del prodotto possano essere collegate al gas sullo stesso lato.
- Nel caso in cui la valvola del gas naturale e l'uscita del tubo del gas sigillata con il tappo di plastica siano rivolte sullo stesso lato, installare il collegamento del gas come mostrato nella figura sotto.



- Se la valvola del gas naturale e il tubo del gas sigillato con il tappo cieco sono rivolti verso lo stesso lato, rimuovere e smaltire il tappo di plastica. Estrarre il tappo cieco e chiudere l'uscita del tubo del gas nel caso in cui il collegamento del gas non venga effettuato con una guarnizione di chiusura nuova (mai utilizzata).




- Effettuare il collegamento del gas, come illustrato nella figura sottostante, sull'uscita del tubo del gas vicina alla valvola del gas naturale.




Rischio di incendio:

Nel caso in cui non sia possibile effettuare il collegamento in conformità con le istruzioni riportate di seguito, si rischieranno perdite di gas e incendio. **La nostra azienda non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da tale circostanza.**

- Il collegamento del gas deve essere effettuato esclusivamente dal fornitore di assistenza autorizzato.
- Il collegamento al gas del prodotto deve necessariamente essere effettuato mediante l'uscita del tubo del gas situata accanto alla valvola del gas naturale.
- Il tappo di plastica deve essere gettato e l'uscita del tubo del gas che non verrà utilizzata deve essere chiusa con il tappo cieco.
- Durante la chiusura dell'uscita del tubo del gas che non verrà utilizzata con il tappo cieco, è assolutamente necessario utilizzare una guarnizione di chiusura nuova, mai utilizzata.


 Il tubo del gas flessibile deve essere collegato in maniera tale da non entrare in contatto con le parti mobili che lo circondano e non rimanere intrappolato quando le parti mobili si spostano (ad es. i cassetti). Non dovrebbe inoltre essere posizionato in spazi in cui potrebbe rimanere 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 delle perdite presso il punto di collegamento

- Assicurarsi che tutte le manopole dell'unità siano disattivate. Assicurarsi che l'alimentazione di gas sia aperta. Preparare schiuma di sapone ed applicarla sul punto di collegamento del tubo per controllare eventuali perdite di gas.
- La parte saponata produce schiuma in caso di perdite di gas. In questo caso, ispezionare di nuovo il collegamento del gas.
- **Nel caso in cui l'apparecchio presenti due uscite per il tubo del gas**, assicurarsi che l'uscita per il gas non utilizzata sia chiusa con un tappo cieco. Preparare schiuma di sapone ed applicarla sul punto di collegamento del tappo cieco per individuare eventuali perdite di gas. La parte saponata produce schiuma in caso di perdite di gas. In questo caso, ispezionare di nuovo il collegamento del tappo cieco.
- Al posto del sapone è anche possibile utilizzare spray specifici, disponibili in


commercio, per il controllo di perdite di gas.

 Non usare mai fiammiferi o accendini per eseguire il controllo di eventuali perdite di gas.


- Spingere l'apparecchio verso la parete della cucina.
- **Regolazione dei piedini del forno**
Vibrazioni durante l'uso possono provocare lo spostamento dei contenitori della cucina. Questa situazione pericolosa può essere evitata se l'apparecchio è piano ed equilibrato.
Per la propria sicurezza, è bene assicurarsi che l'apparecchio sia piano regolando i quattro piedini sul fondo ruotando verso sinistra o destra e allineando con il piano di lavoro.

Controllo finale

1. Controllare le funzioni elettriche.
2. Aprire la fornitura del gas.
3. Controllare le installazioni del gas per montaggio e tenuta sicuri.
4. Accendere i bruciatori e controllare l'aspetto della fiamma.

 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!

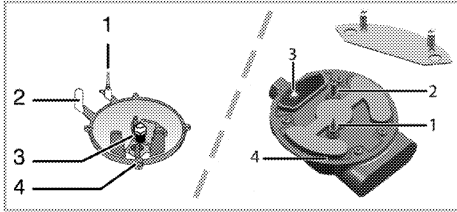
Per cambiare il tipo di gas del proprio apparecchio, cambiare tutti gli iniettori ed eseguire la regolazione della fiamma per tutte le valvole in posizione di flusso ridotto.

Cambiare l'iniettore dei bruciatori

1. Estrarre la copertura e il corpo del bruciatore.
2. Svitare gli iniettori ruotandoli in senso antiorario.
3. Montare nuovi iniettori.
4. Controllare tutte le connessioni per montaggio e tenuta sicuri.

i I nuovi iniettori hanno la loro posizione contrassegnata sulla confezione o *Tabella iniettori, pagina 16* si può vedere la tabella degli iniettori.

i ((Varia a seconda del modello dell'apparecchio.))
Sui bruciatori di alcuni piani cottura l'iniettore è coperto da una parte in metallo. Questa copertura in metallo deve essere rimossa per sostituire l'iniettore.



- 1 Dispositivo di assenza fiamma (a seconda del modello)
- 2 Candela di accensione
- 3 Iniettore
- 4 Bruciatore

i A meno che non vi siano condizioni anomale, non cercare di rimuovere i rubinetti del bruciatore a gas. Bisogna chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza se è necessario cambiare i rubinetti.

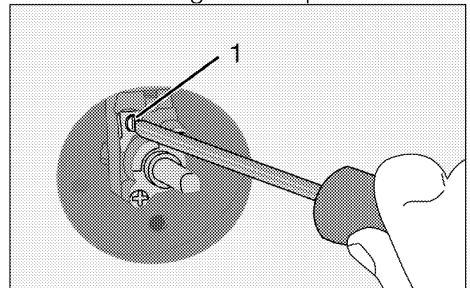
Impostazione ridotta del flusso di gas per i rubinetti del piano cottura

1. Accendere il bruciatore da regolare e portare la manopola in posizione ridotta.
2. Rimuovere la manopola dal rubinetto del gas.
3. Usare un cacciavite della dimensione giusta per regolare la vite di regolazione del flusso.

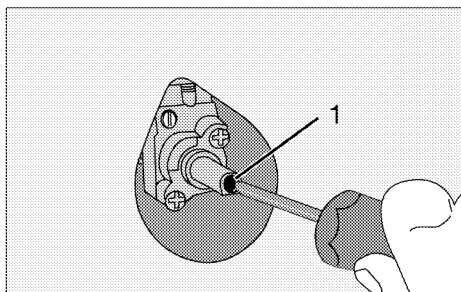
Per GPL (Butano - Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, bisogna ruotare la vite **in senso antiorario** una volta.

» La lunghezza normale di una fiamma diritta in posizione ridotta deve essere 6-7 mm.

4. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più bassa, ruotarla in senso antiorario.
5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore in posizione con fiamma alta e ridotta e controllare se la fiamma è presente o meno.
6. In base al tipo di rubinetto del gas usato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare.



- 1 Vite di regolazione del flusso



1 Vite di regolazione del flusso

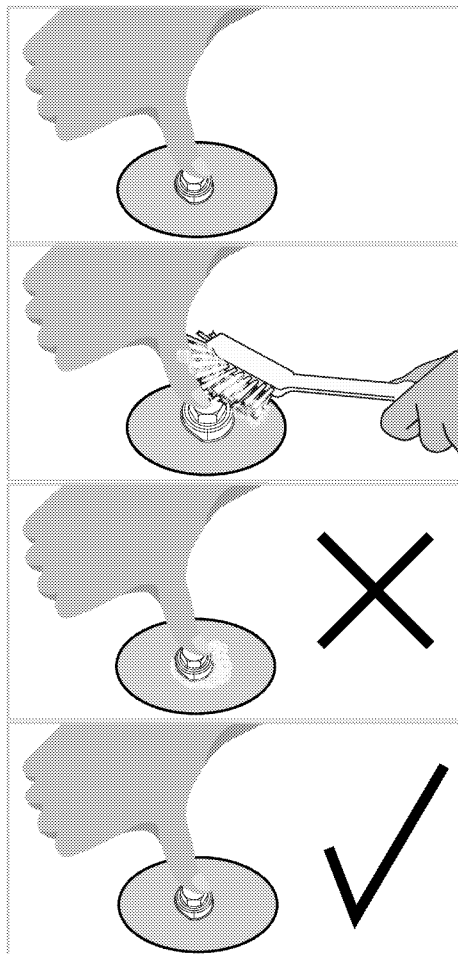
i Se il tipo di gas dell'unità è cambiato, allora anche la piastra con i valori nominali che mostra il tipo di gas dell'unità deve essere cambiata.

Controllo perdite iniettori

Prima di effettuare la conversione sul prodotto, assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano spente. Dopo la corretta conversione degli iniettori, ogni iniettore deve essere controllato per una eventuale perdita di gas

1. Assicurarsi che il gas alimenti il prodotto, mantenere però tutte le manopole di controllo spente.
2. Ogni foro dell'iniettore deve essere bloccato con un dito che applica una forza ragionevole per fermare la perdita di gas quando la corrispondente manopola di controllo è accesa e tenuta in posizione depressa, per permettere al gas di raggiungere l'iniettore.
3. Applicare acqua saponata all'attacco dell'iniettore con un piccolo pennello, in caso di perdita di gas all'attacco dell'iniettore l'acqua saponata inizierà a fare delle piccole bolle. In questo caso, serrare l'iniettore con una forza ragionevole e ripetere ancora una volta il processo della fase 3.

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



Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone.

- Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.

- Assicurare i coperchi e i supporti delle pentole con nastro adesivo.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni


Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto

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

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.



Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 32*.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 32*

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill*, pagina 36.
4. Utilizzare il forno per circa 15 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill*, pagina 36

i 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.

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla 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, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnere le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere

contenitori in plastica e alluminio su di essa.

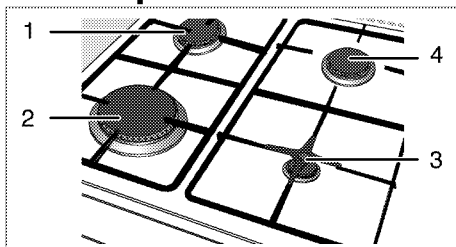
Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.

- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
 - Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti.
- Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

Cottura a gas

- La dimensione del contenitore e la fiamma devono corrispondere. Regolare la fiamma del gas in modo che non superi il fondo del contenitore e centrare il contenitore sul poggia pentola.

Uso del piano cottura



- 1 Bruciatore normale 18-20 cm
- 2 Bruciatore rapido 22-24 cm
- 3 Bruciatore ausiliario 12-18 cm
- 4 Bruciatore normale 18-20 cm è il diametro consigliato per le pentole da usare sui relativi bruciatori.



Non utilizzare pentole di cottura di dimensioni maggiori a quelle indicate sopra. L'uso di pentole più grandi causa un rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, surriscaldamento delle superfici adiacenti e delle manopole di controllo. L'uso di pentole più piccole provoca il rischio di essere bruciati dalla fiamma.

Il simbolo della fiamma grande indica la massima potenza di cottura e il simbolo della fiamma piccola indica la cottura più bassa. In posizione off (superiore), il gas non è inviato ai bruciatori.

Accensione dei bruciatori a gas



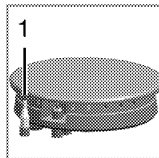
I bruciatori a gas sono accesi con i pulsanti di accensione.

1. Tenere premuta la manopola del bruciatore.
2. Ruotarla in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande.
3. Premere e rilasciare il pulsante di accensione. Ripetere la procedura finché il gas rilasciato viene acceso.
4. Regolare secondo la potenza di cottura desiderata.

Spegnimento dei bruciatori a gas

Portare la manopola della zona per tenere in caldo nella posizione off (superiore).

Sistema di sicurezza di disattivazione del gas (nei modelli con componente termico)



1. Disattivazione di sicurezza del gas

Come contromisura di eventuali scoppi dovuti al traboccamento di liquidi sui bruciatori, si innesca un meccanismo di sicurezza e il gas viene disattivato.

- Premere la manopola e ruotare in senso antiorario per accendere.
- Quando il gas si accende, tenere la manopola premuta per 3-5 secondi ancora per impegnare il sistema di sicurezza.
- Se il gas non si accende dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere la stessa procedura tenendo la manopola premuta 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 Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill



Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.

- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostitre la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno con grill al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. La teglia per la cottura al forno da far scorrere deve avere una dimensione tale da coprire l'intera area di grigliatura. È possibile che la teglia non venga fornita con il prodotto. Aggiungere dell'acqua nel

vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.



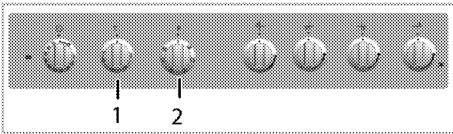
Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.

Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill.

Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico

Selezionare temperatura e modalità di funzionamento



1 Manopola termostato

2 Manopola funzione

1. Ruotare la manopola del timer meccanico completamente in senso orario, quindi riportarla sul tempo di cottura desiderato.

2. Impostare la manopola funzione sulla modalità operativa desiderata.

3. Impostare la manopola Temperature (temperatura) sulla temperatura desiderata.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata e la conserva. Durante il riscaldamento, la spia della temperatura resta accesa.

Spegnimento del forno elettrico

Portare il timer del forno in posizione off.



Quando il timer è impostato su un certo orario, si disattiva automaticamente; vedere *Usa dell'orologio del forno, pagina 33*

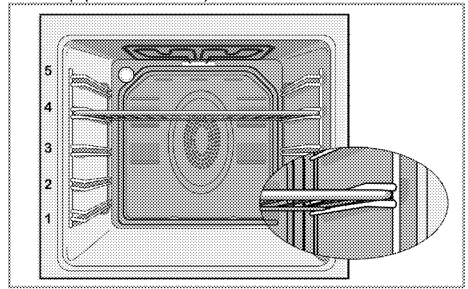
Portare manopola funzione e manopola temperature (temperatura) in posizione off (superiore).

Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura.

Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill.

(Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

Riscaldamento superiore e inferiore



Il riscaldamento superiore e inferiore è in uso. Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Per esempio, questo è adatto per torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un solo vassoio.

Bottom heating (riscaldamento inferiore)



Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore. Questa funzione deve essere utilizzata anche per una facile pulizia con vapore.



Riscaldamento inferiore/superiore con ventola



Il riscaldamento superiore, il riscaldamento inferiore con ventola (nella parete posteriore) sono attivi. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Cucinare con un solo vassoio.

Full grill (grill completo)



Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Grill+Fan (grill+ventola)



L'effetto del grill non è forte come in Full Grill (grill completo)

- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta sul ripiano sotto il riscaldatore del grill.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

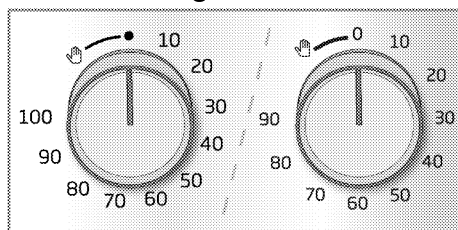
Booster



Questa funzione si usa per riscaldare il forno rapidamente; non è adatta a cuocere gli alimenti.

- Selezionare la temperatura desiderata dopo aver scelto questa funzione. La luce della temperatura si accende e il forno viene riscaldato.
- La luce si spegne dopo che il processo di riscaldamento è completo. Ora selezionare la funzione desiderata per cuocere gli alimenti.

Uso dell'orologio del forno



Avvio della cottura

- i** Per azionare il forno, bisogna selezionare la modalità di cottura e la temperatura desiderata e impostare l'ora. Altrimenti, il forno non funziona.

1. Ruotare la manopola del timer meccanico in senso orario, quindi riportarlo sul tempo di cottura desiderato.
2. Mettere il piatto nel forno.
3. Selezionare modalità di funzionamento e temperatura; vedere. *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 32.*
» Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato.
4. Una volta che il tempo di cottura è finito, la manopola Time Setting (impostazione orario) ruota automaticamente in senso antiorario. Si sente un suono di avvertenza che indica che l'orario impostato è finito e l'alimentazione viene tagliata.

i Se non si vuole usare la funzione timer, ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo con la mano.

5. Spegnerne il forno con la manopola Time Setting (impostazione orario) e la manopola funzione.

Spegnimento del forno prima dell'ora impostata

1. Ruotare la manopola Time Adjustment (regolazione orario) in senso antiorario finché si ferma.
2. Spegnerne il forno con la manopola funzione e la manopola Temperature (temperatura).

Tabella tempi di cottura

i I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.

Cottura al forno e arrosto

i La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

Piatto	Numero di vassoio	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio	Un vassoio	Vassoio standard*		3	180	25 ... 30
Dolci nello stampo	Un vassoio	Tortiera su grill metallico**		2	180	40 ... 50
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	25 ... 35
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio per dolci*		3	180	25 ... 30
Pasta lievitata	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	30 ... 40
Pasta frolla	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	25 ... 35
Lievitati	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Un vassoio	Teglia in vetro/metallica rettangolare su grill metallico**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Un vassoio	Vassoio standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bistecca (intera) / Arrosto	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un vassoio	Vassoio standard*		3	25 min. 220 poi 180 ... 190	70 ... 90

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pollo arrosto (1,8-2 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Tacchino (5,5 kg)	Un vassoio	Vassoio standard*		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio	Vassoio standard*		3	200	20 ... 30

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.
* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.
** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per pasti di prova

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo standard EN 60350-1 per facilitare gli enti di controllo nella verifica del prodotto.

Piatto	Numero di vassoi	Accessorio da usare	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Biscotto al burro-scozzese	Un vassoio	Vassoio standard*		3	140	20 ... 30
Dolcetti	Un vassoio	Vassoio standard*		3	160	25 ... 35
Pan di Spagna	Un vassoio	Teglia rotonda a cerniera con un diametro di 26 cm su grill metallico**		3	160	25 ... 35
Torta di mele	Un vassoio	Piatto metallico rotondo nero con un diametro di 20 cm su grill metallico**		2	180	50 ... 60

Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.
* Questi accessori possono non essere forniti assieme al prodotto.
** Questi accessori non sono forniti assieme al prodotto. Si tratta di accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10°C e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10°C e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.
- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.

i Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

Come utilizzare il grill



Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill. Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Ruotare la manopola Time Adjustment (regolazione orario) in senso antiorario verso il simbolo a

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

Alimenti	Accessorio da usare	Posizione rastrelliera	Temperatura consigliata (°C)**	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	Grill metallico	4...5	250/max	20...25 min. #
Fettine di pollo	Grill metallico	4...5	250/max	25...35 min.
Costolette di agnello	Grill metallico	4...5	250/max	20...25 min.
Arrosti di manzo	Grill metallico	4...5	250/max	25...30 min. #
Costolette di vitello	Grill metallico	4...5	250/max	25...30 min. #
Tostare il pane *	Grill metallico	4	250/max	1...3 min.

a seconda dello spessore

*Pre-riscaldare per 5 minuti.

**Se non è possibile regolare la temperatura della griglia del prodotto, la griglia funzionerà alla temperatura consigliata.

I pasti presenti in questa tabella di cottura sono preparati secondo lo standard EN 60350-1 per facilitare gli enti di controllo nella verifica del prodotto.

Alimenti	Accessorio da usare	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pane per toast	Grill metallico	4	250/max	1...3 min.
Polpette (manzo) - 12 pezzi	Grill metallico	4	250/max	25...35 min.

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

Si suggerisce di eseguire 5 minuti di pre-riscaldamento per tutti gli alimenti da grigliare.

forma di mano durante la cottura con grill.

Accensione del grill

1. Ruotare la manopola funzione sul simbolo del grill desiderato.
 2. Poi selezionare la temperatura del grill come desiderato.
 3. Se necessario, eseguire un pre-riscaldamento per circa 5 minuti.
- » La spia della temperatura si accende.

Spegnimento del grill

1. Ruotare la manopola funzione in posizione Off (superiore).





Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

7 Manutenzione e cura

Informazioni generali


La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.


 Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!

 Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.
- **(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**
Non usare raschietti solidi in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulire la

copertura in vetro. La superficie in vetro può danneggiarsi.

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

 Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

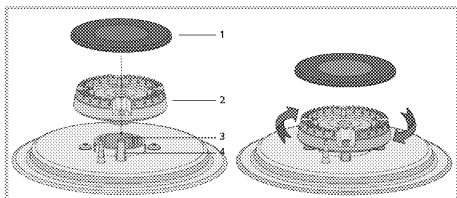
Pulizia del piano cottura

Pulizia del bruciatore

1. Rimuovere i poggiapentola dal piano cottura.
 2. Rimuovere tutte le parti rimovibili del bruciatore e pulire solo a mano con una spugna, poco detersivo e acqua calda.
 3. Pulire le parti non rimovibili del bruciatore con un panno umido.
 4. Pulire la spina e l'elemento termico (nei modelli con accensione ed elemento termico) con un panno leggermente umido. Dopo asciugare con un panno pulito. Assicurarsi che i fori per la fiamma e la spina siano completamente asciutti.
- Altrimenti non si creano le scintille al momento dell'accensione.
5. Quando si montano i grill superiori, prestare attenzione a posizionare i poggiapentola in modo che i bruciatori siano al centro.

Montaggio delle parti del bruciatore

Dopo aver pulito il bruciatore, posizionare le parti come mostrato sotto



- 1 Coperchio bruciatore
- 2 Testa bruciatore
- 3 Camera bruciatore
- 4 Candela (nei prodotti con dispositivo di accensione)

1. Mettere la testa del bruciatore controllando che passi attraverso la candela di accensione del bruciatore stesso (4). Ruotare la testa del bruciatore verso destra e verso sinistra per assicurarsi che sia ben posizionata nella camera del bruciatore stesso.
2. Mettere la copertura del bruciatore sulla testa del bruciatore.

Pulizia del pannello di controllo

Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

- i** Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

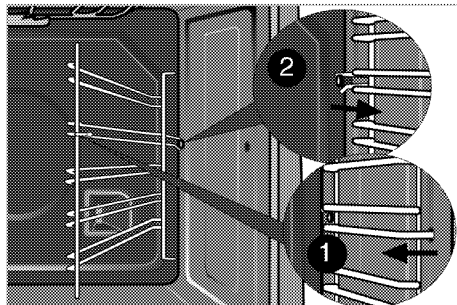
Pulizia del forno

Per pulire la parete laterale (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.

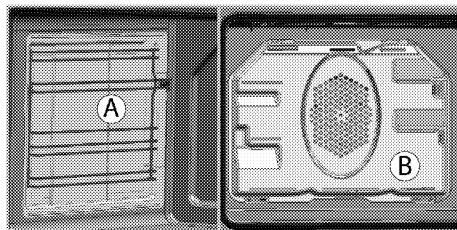
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



Pareti catalitiche

(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. Grazie alla superficie perforata, le superfici catalitiche assorbono il grasso e, una volta che quest'ultimo ne riempie la superficie, iniziano a brillare. In questo caso si raccomanda di sostituire gli elementi.

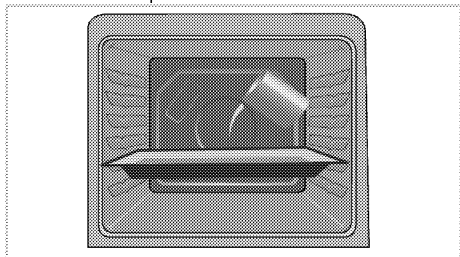


Facile pulizia con vapore

Assicura una pulizia facile poiché lo sporco (se non è troppo vecchio) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e dalle gocce di acqua condensata sulle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.

2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio del forno e mettere il vassoio sul secondo ripiano del forno.



3. Impostare il forno in modalità facile pulizia con vapore e azionare a 100°C per 25 minuti.
4. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno bagnati.
5. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire lo sporco resistente e asciugare con un panno asciutto.

i Durante la modalità di pulizia a vapore rapida, l'acqua inserita nel vassoio per ammorbidire delicatamente i residui/lo sporco formati all'interno della cavità del forno evapora e forma condensa nella cavità e sul vetro interno dello sportello, in maniera tale da consentire all'acqua stessa di gocciolare una volta aperto lo sportello. Pulire la condensa non appena viene aperto lo sportello.

Pulire lo sportello del forno

Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio 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.

i Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

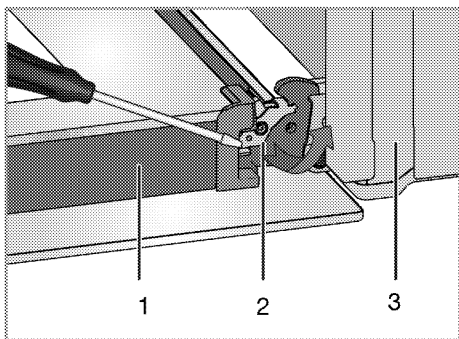
Pulizia dello sportello del forno

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

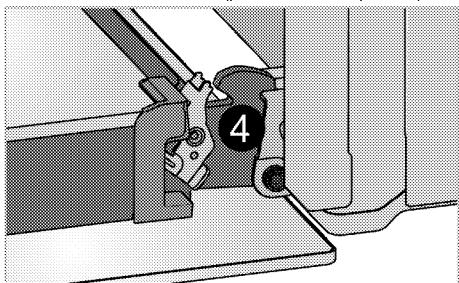
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo 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

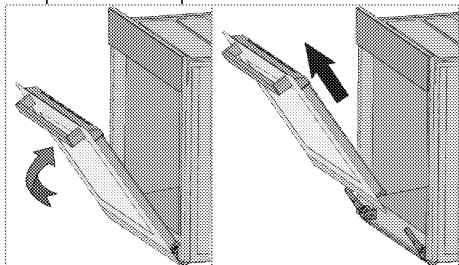
1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 1 Sportello
- 2 Blocco cerniera (posizione chiusa)
- 3 Forno
- 4 Blocco cerniera (posizione aperta)



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.



4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

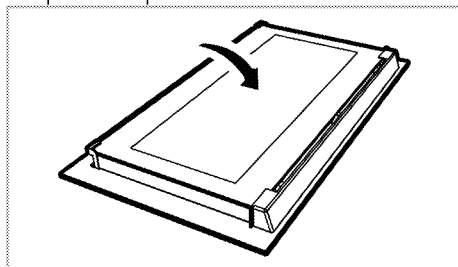
i I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

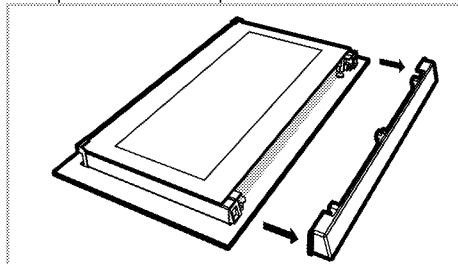
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

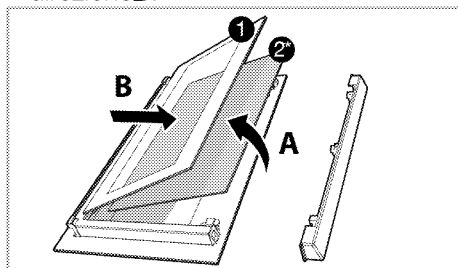
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



3. Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione A e tirare in direzione B.



- 1 Pannello più interno in vetro
- 2* Pannello interno in vetro (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

4. Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno (2); Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).
5. Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2). Mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica. (Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno). Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).
6. Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro. La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello più interno in vetro (1) nell'apertura in plastica inferiore.
7. Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Sostituzione della lampadina del forno

! Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico. Le superfici calde possono provocare ustioni!

i 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.

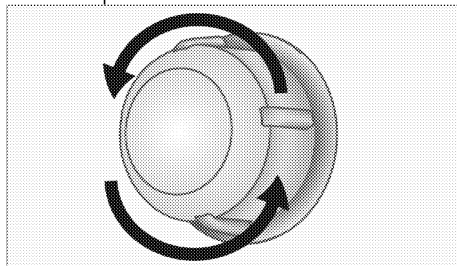
i La posizione della lampadine può variare dalla figura.

i Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.

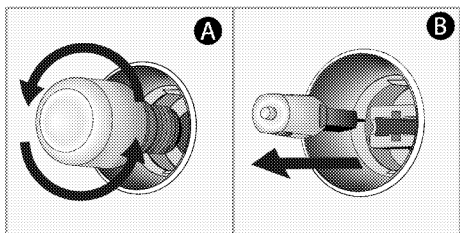
i Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso orario per rimuoverla.



3. Se la lampadina del forno corrisponde al tipo (A) mostrato nella figura seguente, rimuoverla ruotando secondo le indicazioni e sostituirla. Se è di tipo (B), tirare e rimuoverla come indicato in figura, quindi sostituirla.



4. Installare il coperchio in vetro.

8 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*

La luce del forno non funziona.

- La lampadina del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Il forno non riscalda.

- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. >>> *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- In modelli dotati di timer, il timer non è regolato. >>> *Regolare l'orario.* (In prodotti con forno a microonde, il timer controlla solo il forno a microonde).
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Non c'è la scintilla di accensione.

- Corrente assente. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.*
- L'ora non è impostata. >>> *Impostare l'ora.*

Non c'è gas.

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

I bruciatori non funzionano bene o non funzionano affatto.

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

(In modelli dotati di timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificata una precedente assenza di gas. >>> *Regolare l'ora / Spegnere l'apparecchio e riaccenderlo.*

Il timer interrompe la cottura prima del tempo desiderato.

- Ruotare la manopola del timer meccanico completamente in senso orario, quindi riportarla sul tempo di cottura desiderato.



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

