



**Oven**

User Manual

**Forno**

Manuale utente



**CSS 42014 FS**

**EN / IT**

585.3005.52/R.AB/10.10.2024

9152121013



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

## Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

### **Beko Egypt Home Appliances Industries**

Plot No. 104, Industrial Zone, South el asher 6 million -  
10th of Ramadan City - Ash Sharqia Governorate, Egypt.



**Made in Egypt**

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment** **4**

General safety .....	4
Safety when working with gas .....	5
Electrical safety .....	6
Product safety .....	7
Intended use .....	10
Safety for children .....	10
Disposing of the old product .....	10
Package information .....	10

### **2 General information** **11**

Overview .....	11
Package contents .....	12
Technical specifications .....	13
Injector table .....	13

### **3 Installation** **16**

Before installation .....	16
Installation and connection .....	18
Gas conversion .....	23
Future Transportation .....	25

### **4 Preparation** **26**

Tips for saving energy .....	26
Initial use .....	26
First cleaning of the appliance .....	26
Initial heating .....	26

### **5 How to use the hob** **27**

General information about cooking .....	27
Using the hobs .....	27

### **6 How to operate the oven** **29**

General information on baking, roasting ..	29
How to operate the electric oven .....	29
Operating modes .....	29
Cooking times table .....	30

### **7 Maintenance and care** **31**

General information .....	31
Cleaning the hob .....	31
Cleaning the control panel .....	31
Cleaning the oven .....	32
Cleaning the oven door .....	33
Removing the door inner glass .....	33
Replacing the oven lamp .....	34

### **8 Troubleshooting** **35**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Safety when working with gas**

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 16
- **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well

ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of

incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)

### **What to do when you smell gas**

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.

- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during

installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems

should only be carried out by authorised and qualified persons.

- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

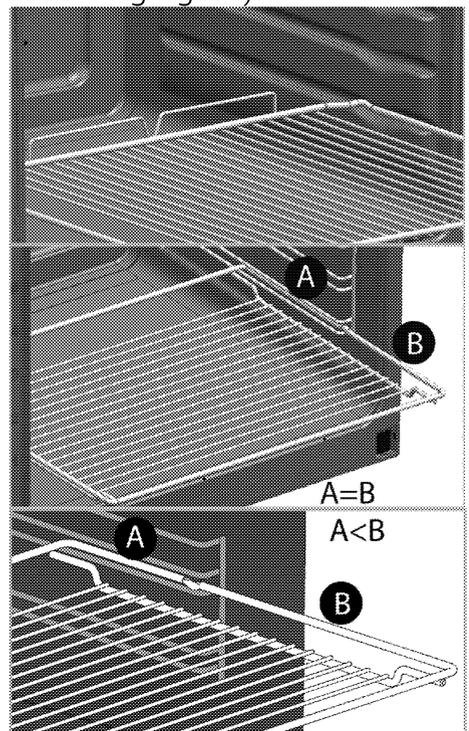
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can

result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
  - **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
  - Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
  - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
  - Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
  - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  - **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
  - **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
  - Do not use damaged cables or extension cables.
  - Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
  - To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

## Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

## Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

## Disposing of the old product

### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### Compliance with RoHS Directive:

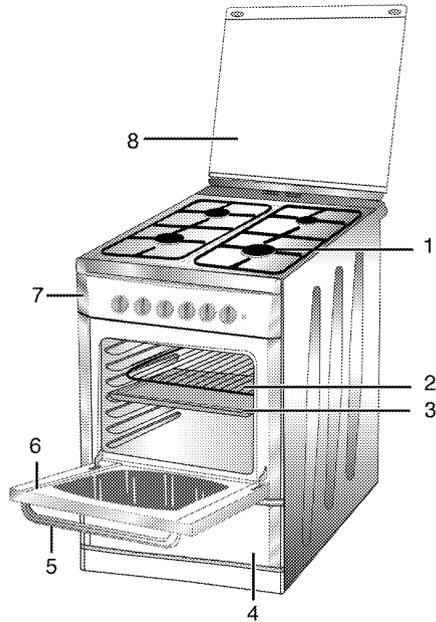
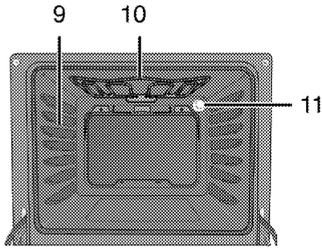
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

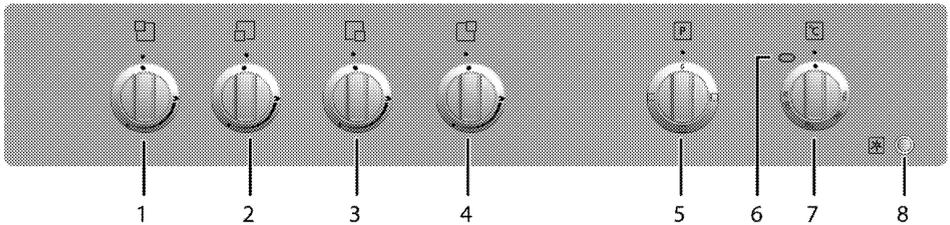
## 2 General information

### Overview



- 1 Burner plate
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Lower part
- 5 Handle
- 6 Front door

- 7 Control panel
- 8 Top lid
- 9 Shelf positions
- 10 Top heating element
- 11 Lamp



- 1 Normal burner Rear left
- 2 Auxiliary burner Front left
- 3 Rapid burner Front right
- 4 Normal burner Rear right
- 5 Function knob
- 6 Thermostat lamp
- 7 Thermostat knob
- 8 Ignition button

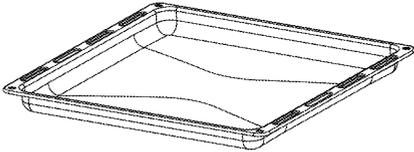
## Package contents

**i** Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

### 1. User manual

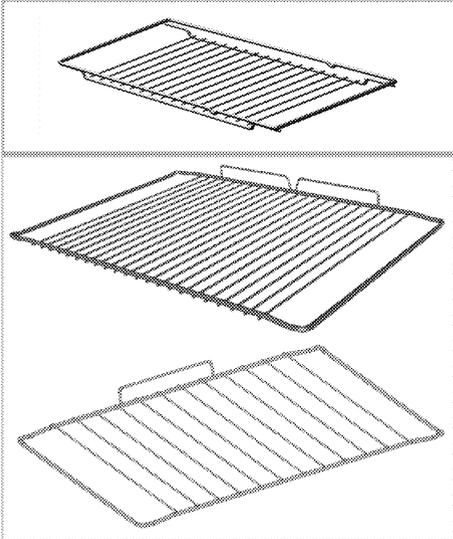
### 2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



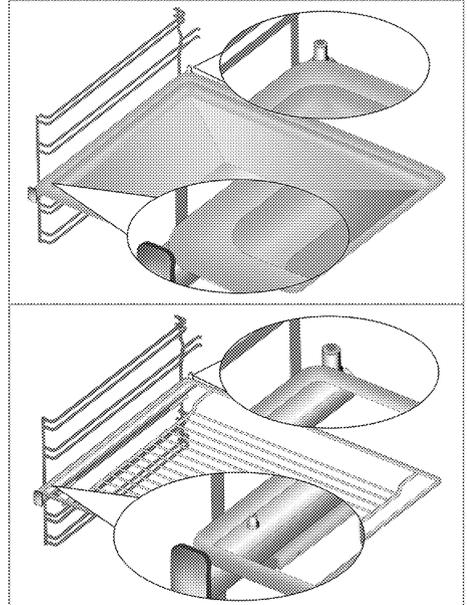
### 3. Wire grill

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



### 4. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/500 mm
Voltage / frequency	220-240V ~ 50 Hz
Total power consumption	1.9 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1 mm <sup>2</sup>
Category of gas product	Cat II 2H3+
Installed gas type / pressure of the product	G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.5 kW (545 g/h)
Converting the gas type / pressure <sup>§</sup> optional	G 30/28-30 mbar G 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	<b>Normal burner</b>
Power	2.0 kW (145 g/h)
Front left	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1.0 kW (73 g/h)
Front right	<b>Rapid burner</b>
Power	2.5 kW (182 g/h)
Rear right	<b>Normal burner</b>
Power	2.0 kW (145 g/h)
OVEN	
Main oven	<b>Conventional oven</b>
Inner lamp	15/25 W

<sup>#</sup> Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

**i** Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

**i** Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

**i** Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### Injector table

Position hob zone	2.0 kW (145 g/h)	1.0 kW (73 g/h)	2.5 kW (182 g/h)	2.0 kW (145 g/h)
Gas type / Gas pressure	Rear left	Front left	Front right	Rear right
G 20/20 mbar	103	72	125	103
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72

<b>Position hob zone</b>	<b>2.0 kW (145 g/h)</b>	<b>1.0 kW (73 g/h)</b>	<b>2.5 kW (182 g/h)</b>	<b>2.0 kW (145 g/h)</b>
<b>Gas type / Gas pressure</b>	<b>Rear left</b>	<b>Front left</b>	<b>Front right</b>	<b>Rear right</b>
G 31/ 37 mbar	72	50	80	72

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

### Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

<b>COUNTRY CODES</b>	<b>CATEGORY</b>		<b>GAS TYPE AND PRESSURE</b>			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

**i** Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

**!** The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

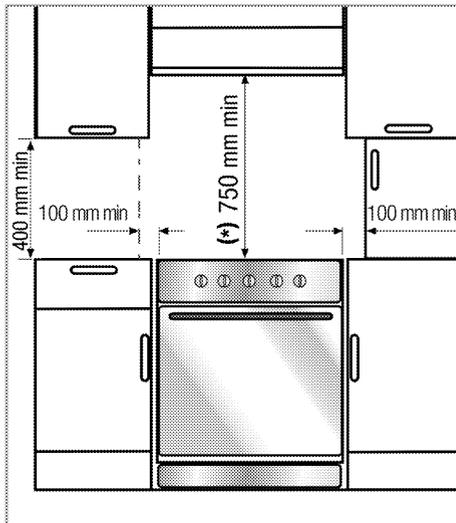
**!** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

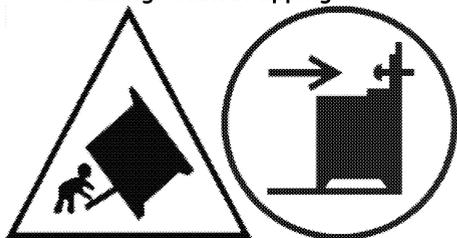
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food. If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

**Warning - Risk of tipping!**



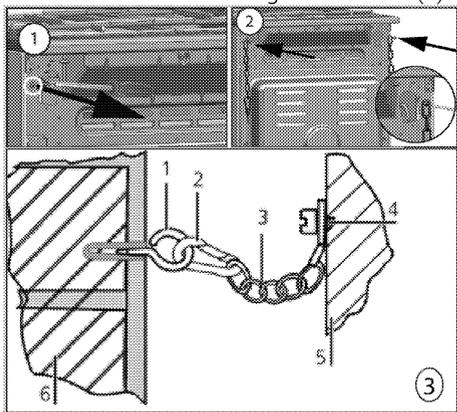
**Warning:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

**Safety chain**

**If your product has 2 safety chains;**

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

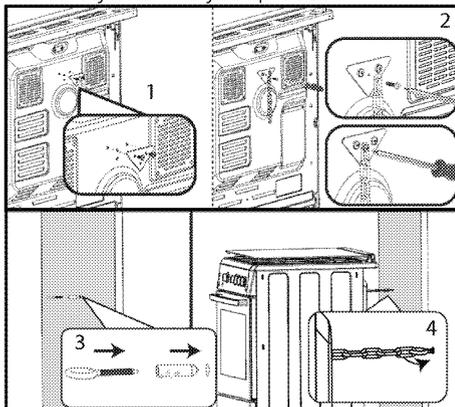


- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

**If your product has 1 safety chain;**

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



**i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

**Room ventilation**

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

**Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment**

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption

of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

### Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

 Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for product. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Connect the power cable into the socket.

## Gas connection

 **General warnings**

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from

unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.

- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- **If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.**
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorised/non-licensed persons.



## Risks of fire:

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

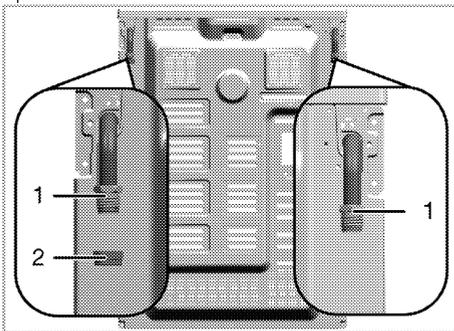
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the

moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.

- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- The gas hose should not be crushed, folded, pinched, touched by sharp corners or come into contact with hot parts of the product and cookware on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!
- The gas hose should not come into contact with parts that can reach a temperature of 70 C above room temperature.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

**Choosing the gas connection side**  
**If your product has two gas outlets;** the connection direction can be changed according to the direction of the gas main source.

- One of the two outlets is sealed with a blind plug. The end of the other outlet is open.

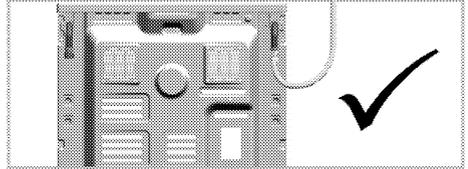


1 Gas hose outlet

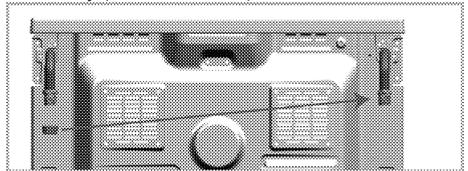
2 Blind plug

(The outlet to which the blind plug is attached may vary depending on the product model.)

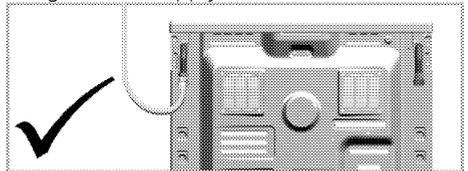
- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the gas main supply and the open-ended gas hose outlet are on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the gas main supply and the gas hose outlet sealed with the blind plug face on the same side, remove the blind plug from the gas hose outlet using two wrenches. Close the gas hose outlet with this blind plug where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.
- You must sure that the sealing gasket is correctly positioned in place.

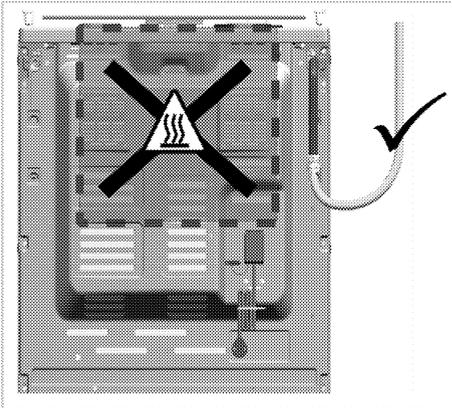


- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the gas main supply.

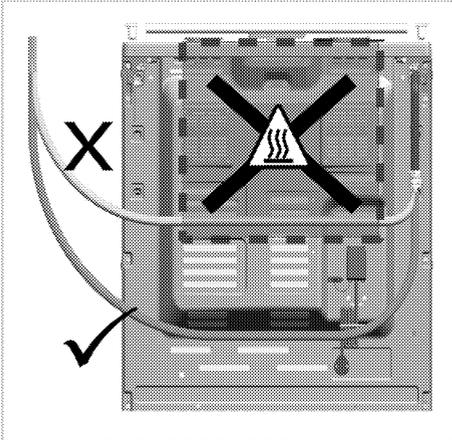


**If your product has only one gas outlet;**

- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- If the gas hose outlet and the gas main supply do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



### Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

	Leakage Seal
	Connection piece for natural gas (G20,G25) EN 10226 R1/2"

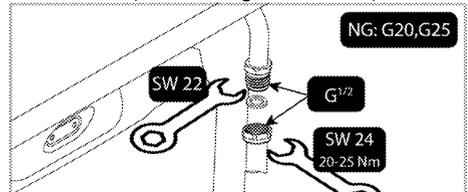
	Connection piece for liquid gas (G30,G31)
	Gas outlet connection piece
	Blind plug

### Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.
- The connection can be made in two different ways:
  - EN ISO 228 G1/2" type connection
  - EN 10226 R1/2" type connection

### EN ISO 228 G1/2" type connection

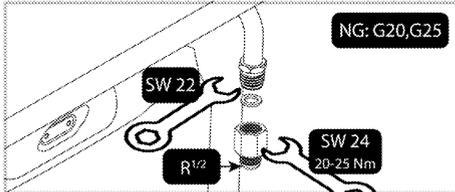
1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



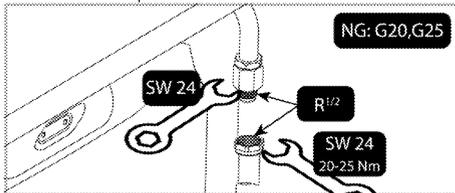
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

## EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece for natural gas and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Wrap a sealing compound around the threaded part of the interconnector. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



4. You must check for leakage of the connection part after connection.

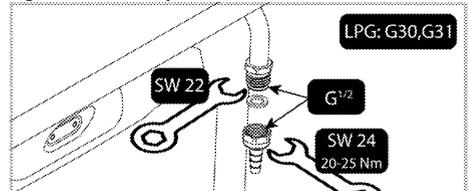
## Making the gas connection - LPG

- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.

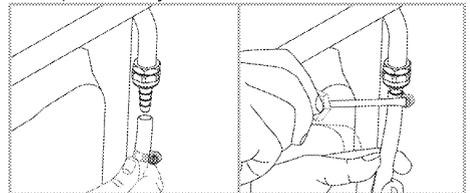
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

## Connection with gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

## Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.

- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.

**i** Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

### Final check

1. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.

**i** Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

### Gas conversion



#### General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area.

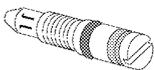
You cannot convert to unspecified gas types in this table.

- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

#### Parts for Gas Conversion

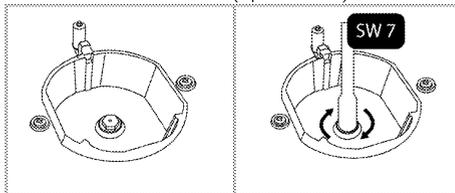
The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below.

Depending on the model, these parts may not be given with the product.

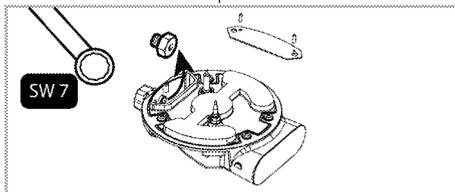
	Bypass nozzle
	Burner injector

#### Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



**i** ((Varies depending on the product model.))

On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

**i** New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table*, page 13 can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

**i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

### Reduced gas flow rate setting for hob taps

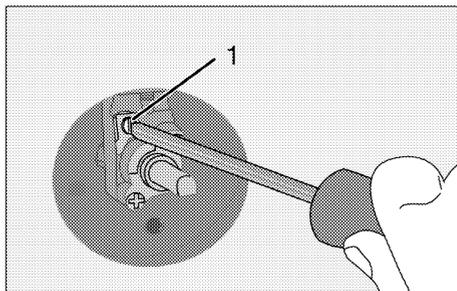
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

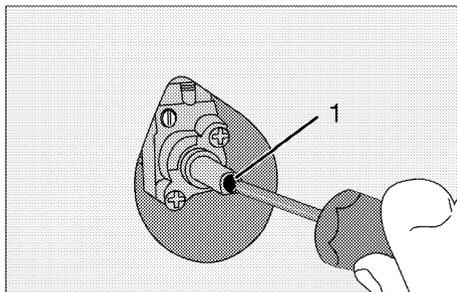
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

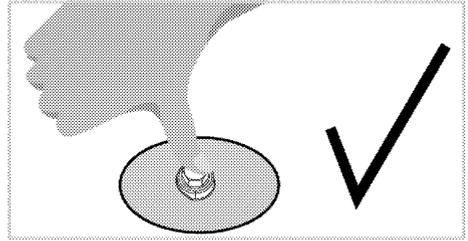
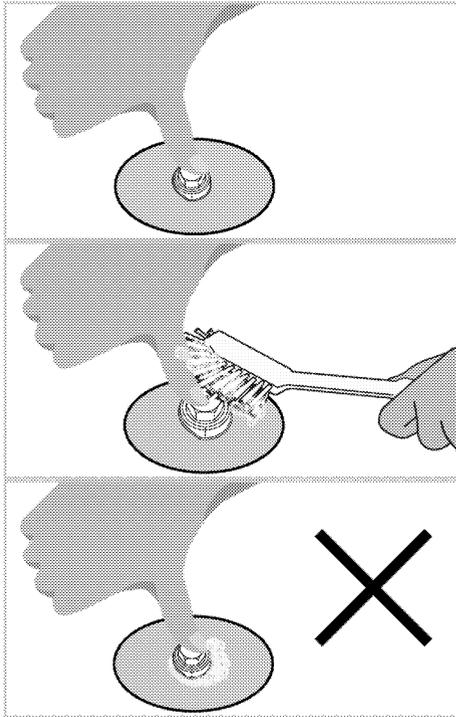
**i** If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

### Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.
3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.

4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
  - To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
  - Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
  - Do not use the door or handle to lift or move the product.
- i** Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.

2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 29*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 29*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

Overheated oils bring risk of fire.

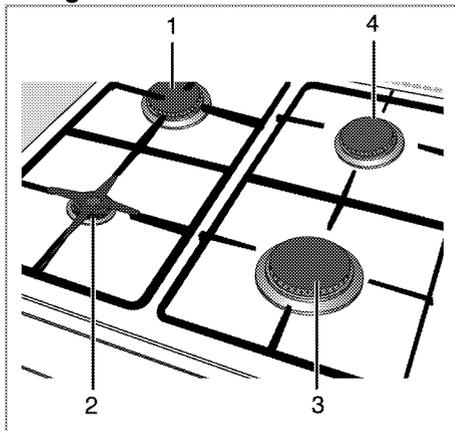
**Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

### Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Auxiliary burner 12-16 cm
- 3 Rapid burner 18-20 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

 Parts or components of your product may be damaged due to high heat during cooking with similar accessories used for making embers and not recommended in the manual. Damage caused by such use is the responsibility of the user.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

### Igniting the gas burners



Gas burners are ignited with ignition buttons.

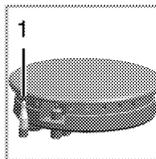
1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Press and release the ignition button.  
Repeat the procedure until the released gas is ignited.
4. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

 In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

### Gas shut off safety system (in models with thermic component)



As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

1. Gas shut off safety

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.

 Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting

-  Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

-  Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

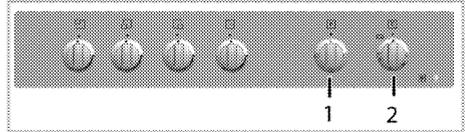
### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

### How to operate the electric oven Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
  - 2 Thermostat knob
1. Set the Function knob to the desired operating mode.
  2. Set the Temperature knob to the desired temperature.
- » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

### Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

#### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

#### Top heating



Only top heating is in operation. For example, it is suitable for cakes with bright surface and food which you desire to have browned from the top.

## Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

## Cooking times table

**i** The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting

**i** 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking vessel	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	Oven tray 24 ... 26 cm	3	170 ... 180	25 ... 35
Cakes in mould	Cake mould 18 ... 22 cm	3	170 ... 180	35 ... 45
Cookies	Oven tray	3	170 ... 190	25 ... 35
Crispy mille-feuille	Oven tray	3	180 ... 190	25 ... 35
Donut	Oven tray	3	160 ... 180	25 ... 35
Pastries	Oven tray	3	200	40 ... 50
Leaven	Roasting tray	3	200	35 ... 45
Rich pastry	Oven tray	3	180 ... 190	25 ... 35
Dough pastry	Oven tray	3	180 ... 190	40 ... 50
Lasagna	Deep tray	3	170 ... 180	40 ... 50
Pizza	Oven tray	3	200 ... 220	15 ... 20
Steak	Oven tray	3	15 min. 250/max *	110 ... 120
Leg of lamb	Oven tray	3	15 min. 250/max *	70 ... 90
Roasted chicken	Oven tray	3	15 min. 250/max *	60 ... 70
Turkey (5.5 kg)	Oven tray	3	25 min. 220 *	180 ... 240
Fish	Oven tray	3	200	15 ... 25

\* then 150

## 7 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**!** Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.  
There is the risk of electric shock!

**!** Allow the product to cool down before you clean it.  
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- **(This feature is optional. It may not exist on your product.)**  
Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.

**i** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**i** Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Cleaning the burner

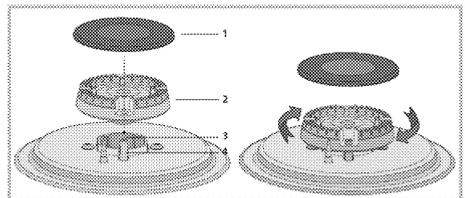
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

#### Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

1. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
2. Place the burner cap on the burner head.

#### Cleaning the control panel

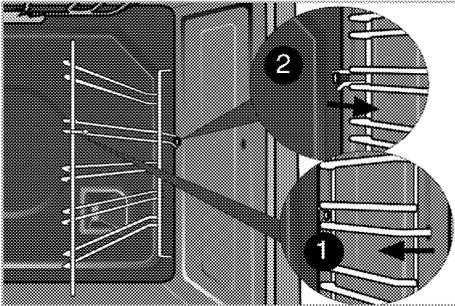
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

- i** If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!

## Cleaning the oven

**To clean the side wall (Varies depending on the product model.) (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

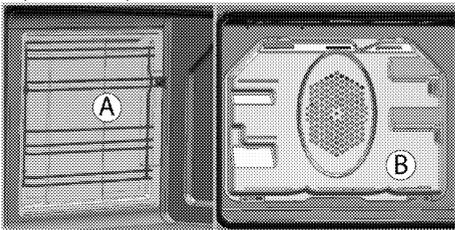
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



## Catalytic walls

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

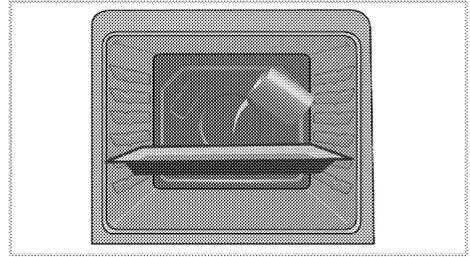
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



## Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 300 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

- i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

## Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

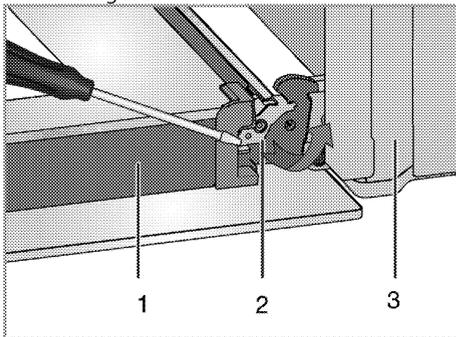
## Cleaning the oven door

**i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

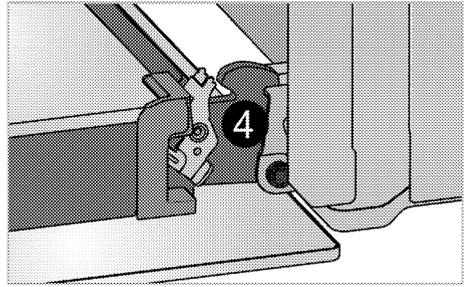
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

## Removing the oven door

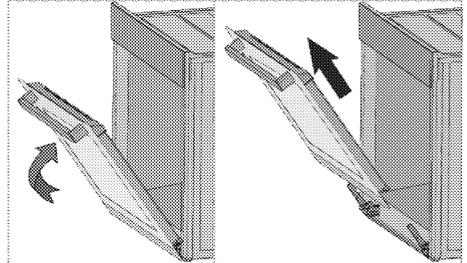
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



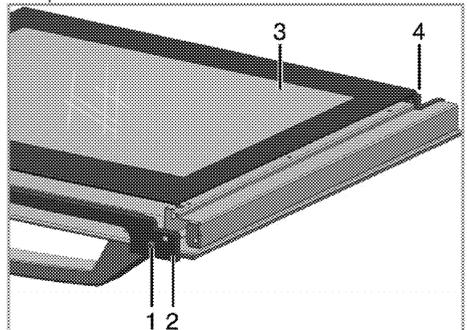
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Removing the door inner glass (This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



- 1 Screw
- 2 Profile

- 3 Inner glass pane
- 4 Plastic slot
2. Take out the screw(1) with a screwdriver
3. Take out the profile (2) than hold up to inner glass (3).
4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

## Replacing the oven lamp

**!** Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.  
Hot surfaces may cause burns!

**i** In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence. This product contains a lamp of energy class G.

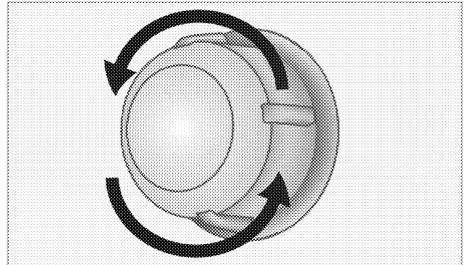
**i** Position of lamp might vary from the figure.

**i** The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

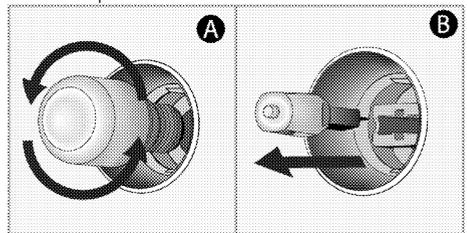
**i** The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

## 8 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Oven does not heat.**

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **There is no ignition spark.**

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

### **There is no gas.**

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

### **Burners are not burning properly or at all.**

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

**i** Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





**Forno**  
Manuale utente



IT



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE

## 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.

## Beko Egypt Home Appliances Industries

Plot No. 104, Industrial Zone, South el asher 6 million -  
10th of Ramadan City - Ash Sharqia Governorate, Egypt.



Made in Egypt

**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 ..... 7  
 Uso previsto ..... 10  
 Sicurezza dei bambini ..... 10  
 Smaltimento di vecchi prodotti ..... 11  
 Smaltimento del materiale di imballaggio 11

**2 Informazioni generali 12**

Panoramica ..... 12  
 Contenuto della confezione ..... 13  
 Specifiche tecniche ..... 14  
 Tabella iniettori ..... 14

**3 Installazione 17**

Prima della installazione ..... 17  
 Installazione e collegamento ..... 19  
 Conversione del gas ..... 24  
 Smaltimento di vecchi prodotti ..... 27

**4 Preparazioni 28**

Consigli per il risparmio energetico ..... 28  
 Uso iniziale ..... 28  
 Prima pulizia del prodotto ..... 28

Riscaldamento iniziale ..... 28

**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 ..... 31  
 Modalità di funzionamento ..... 31  
 Tabella tempi di cottura ..... 32

**7 Manutenzione e cura 33**

Informazioni generali ..... 33  
 Pulizia del piano cottura ..... 33  
 Pulizia del pannello di controllo ..... 34  
 Pulizia del forno ..... 34  
 Pulizia dello sportello del forno ..... 35  
 Rimozione del vetro interno dello sportello ..... 36  
 Sostituzione della lampadina del forno .... 36

**8 Ricerca e risoluzione dei problemi 38**

## **I 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.
- Le condizioni di regolazione per questo apparecchio vengono riportate sull'etichetta (o piastra dati)

### **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!

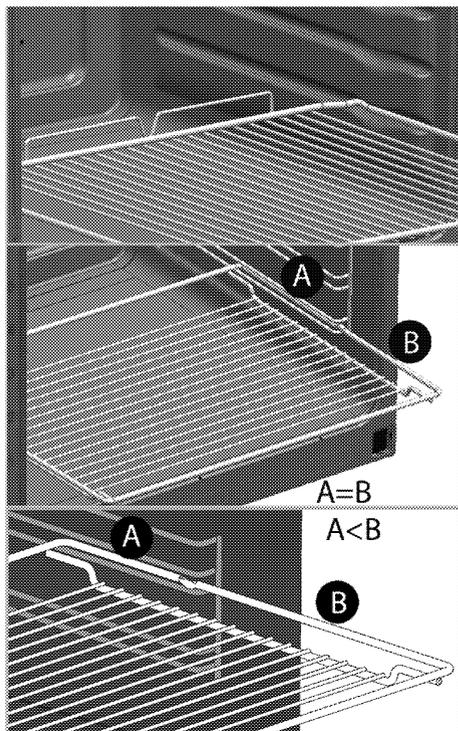
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi e sui contatori del gas.
- Controllare tutti i tubi e i collegamenti per verificarne la tenuta. Se si sente ancora odore di gas, lasciare l'appartamento.
- Avvisare i vicini.
- Chiamare i pompieri. Usare un telefono fuori dalla casa.
- 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)



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

- 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

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 prolunghie: 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
- 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:**

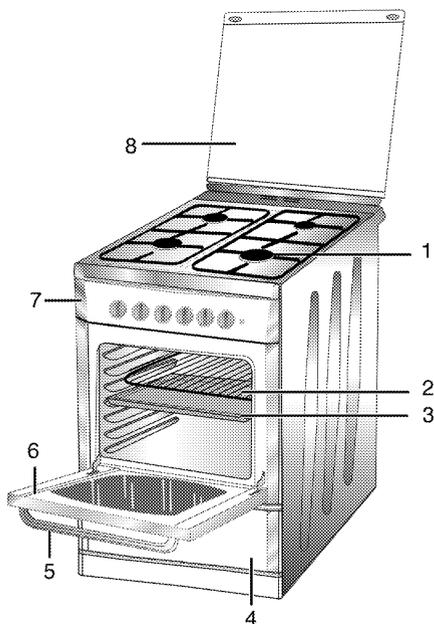
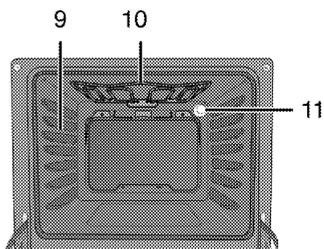
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

#### **Smaltimento del materiale di imballaggio**

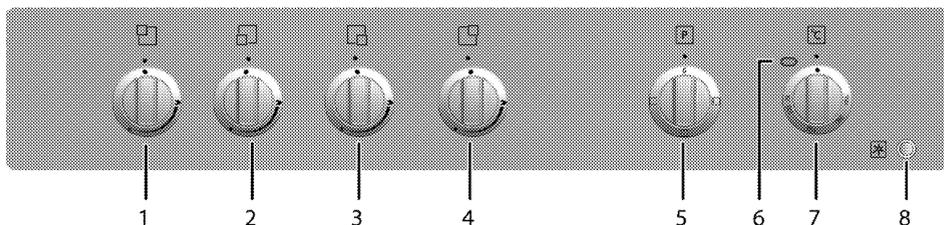
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti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

## 2 Informazioni generali

### Panoramica



- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1 Piastra bruciatore  | 7 Pannello di controllo                |
| 2 Ripiano metallico   | 8 Coperchio superiore                  |
| 3 Vassoio             | 9 Posizioni ripiani                    |
| 4 Parte inferiore     | 10 Elemento di riscaldamento superiore |
| 5 Maniglia            | 11 Lampadina                           |
| 6 Sportello anteriore |  |



- |  |
|--|
| 1 Bruciatore normale Sinistra posteriore   |
| 2 Bruciatore ausiliario Sinistra anteriore |
| 3 Bruciatore rapido Destra anteriore       |
| 4 Bruciatore normale Destra posteriore     |
| 5 Manopola funzione                        |
| 6 Lampadina termostato                     |
| 7 Manopola termostato                      |
| 8 Pulsante accensione                      |

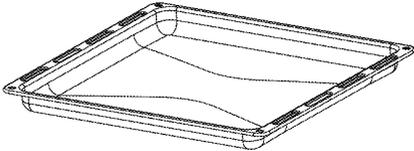
## Contenuto della confezione

**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

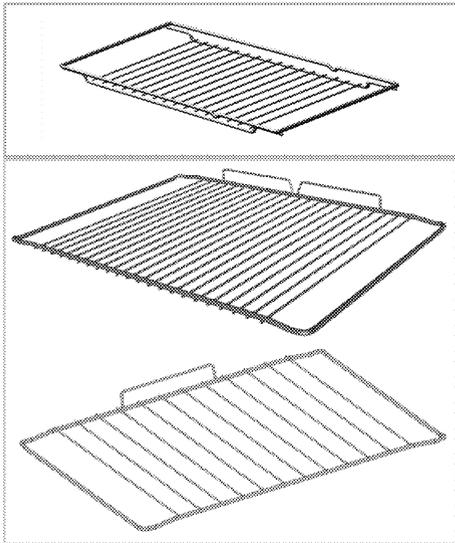
### 2. Vassoio standard

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



### 3. Grill metallico

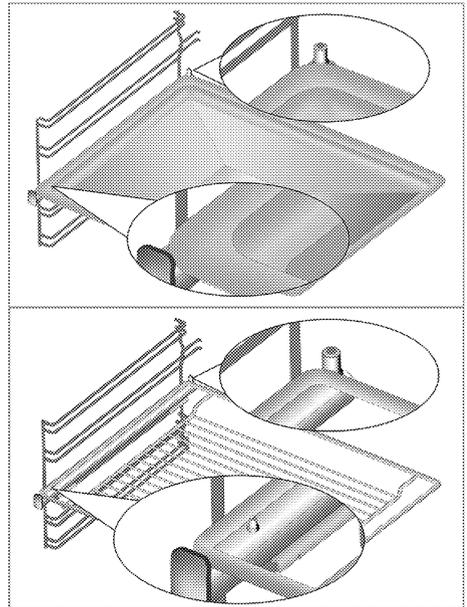
forno, da arrostire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



### 4. 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/500 mm/500 mm
Tensione/frequenza	220-240V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	1.9 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1 mm <sup>2</sup>
Categoria di prodotto a gas	Cat II 2H3+
Tipo di gas installato/pressione del prodotto	G 20/20 mbar
Consumo totale gas	7.5 kW (545 g/h)
Conversione del tipo di gas/pressione <sup>§</sup> opzionale	G 30/28-30 mbar G 31/37 mbar
PIANO COTTURA	
Bruciatori	
Sinistra posteriore	<b>Bruciatore normale</b>
Energia	2.0 kW (145 g/h)
Sinistra anteriore	<b>Bruciatore ausiliario</b>
Energia	1.0 kW (73 g/h)
Destra anteriore	<b>Bruciatore rapido</b>
Energia	2.5 kW (182 g/h)
Destra posteriore	<b>Bruciatore normale</b>
Energia	2.0 kW (145 g/h)
FORNO/GRILL	
Forno principale	<b>Forno convenzionale</b>
Lampadina interna	15/25 W

<sup>#</sup> Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche 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	2.0 kW (145 g/h)	1.0 kW (73 g/h)	2.5 kW (182 g/h)	2.0 kW (145 g/h)
Tipo di gas/pressione del gas	Sinistra posteriore	Sinistra anteriore	Destra anteriore	Destra posteriore
G 20/20 mbar	103	72	125	103

Posizione del piano cottura	2.0 kW (145 g/h)	1.0 kW (73 g/h)	2.5 kW (182 g/h)	2.0 kW (145 g/h)
Tipo di gas/pressione del gas	Sinistra posteriore	Sinistra anteriore	Destra anteriore	Destra posteriore
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72
G 31/ 37 mbar	72	50	80	72

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

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

Nella tabella seguente è possibile trovare il tipo di gas, la pressione e la categoria di gas che può essere utilizzata per il paese in cui verrà installato il prodotto.

CODICI PAESE	CATEGORIA		TIPO DI GAS E PRESSIONE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

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

### 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.

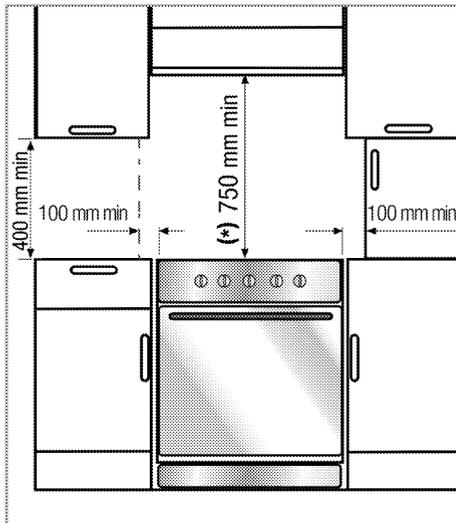
**!** Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

**!** 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 .



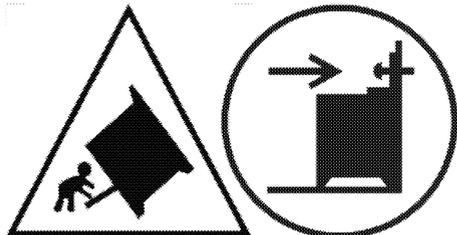
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 1 secondo la norma EN 30-1-1, cioè può essere posto con il lato posteriore e **un** lato verso le pareti della cucina, i mobili della cucina o apparecchiature di qualsiasi dimensione. I mobili della cucina o le apparecchiature sull' **altro** lato possono 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.).



### Attenzione - Rischio di ribaltamento!

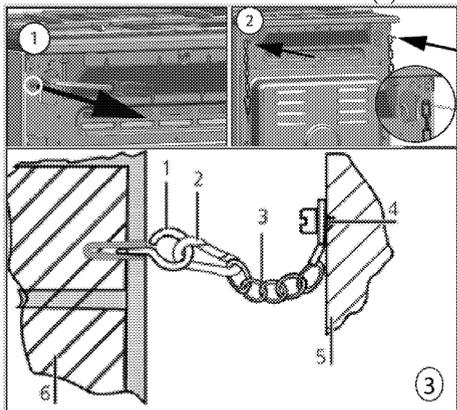


**Attenzione:** Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, è necessario installare questo mezzo di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

### 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).

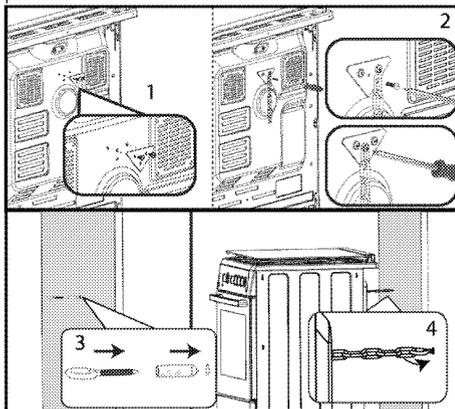


- 1 Gancio di stabilità
- 2 Meccanismo di blocco
- 3 Catena di sicurezza
- 4 Fissare in modo fermo la catena alla parte posteriore della cucina
- 5 Parte posteriore della cucina

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.



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 <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### 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 m.<sup>3</sup>

Non installare questo apparecchio in un ambiente sottoterra 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.

**i** 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 al gas



### Avvertenze generali

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

di una trasformazione del gas effettuati da persone non autorizzate o non in possesso di licenza.



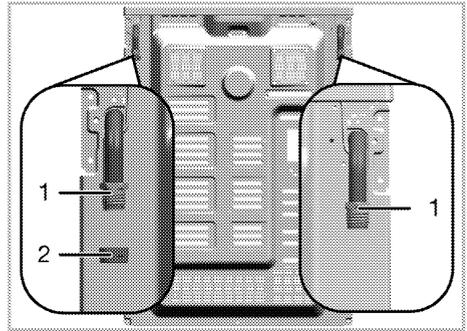
### Rischi di incendio:

Qualora il collegamento non venga eseguito in linea con le istruzioni riportate qui di seguito, sussiste il rischio di perdite di gas e di incendio. **La nostra azienda non potrà essere ritenuta responsabile per gli eventuali danni che ne derivano.**

- L'allacciamento al gas deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico o da una persona autorizzata/certificata/qualificata.
- Accertarsi che il tubo flessibile del gas da utilizzare per il collegamento al gas sia conforme alle normative locali in materia.
- Il tubo flessibile del gas deve essere collegato in modo da non entrare in contatto con le parti mobili e le superfici calde (indicate nelle figure sottostanti) che lo circondano. Sarà altresì necessario prestare attenzione per evitare che resti impigliato quando le parti mobili sono in movimento. (ad esempio, cassetti). Non dovrà inoltre essere collocato in spazi in cui potrebbe essere schiacciato.
- Una volta completato il collegamento al gas, non spostare il prodotto. Se viene spostato, può esserci il rischio di perdite di gas.
- Il tubo del gas deve essere collegato effettuando giri ad ampio raggio per evitare la possibilità di rottura e piegatura durante il collegamento.
- Il tubo del gas non deve essere schiacciato, piegato, pizzicato, toccato da spigoli vivi o entrare in contatto con le parti calde del prodotto e con le pentole sul prodotto. Il danneggiamento del tubo del gas può comportare un rischio di esplosione!
- Il tubo del gas non deve entrare in contatto con parti che possono raggiungere una temperatura di 70°C superiore alla temperatura ambiente.
- Per il collegamento e la conversione del gas è necessario servirsi di una chiave.

**Sceita del lato di allacciamento del gas**  
**Se il vostro prodotto ha due uscite di gas;** la direzione del collegamento potrà essere modificata in base alla direzione della sorgente principale del gas.

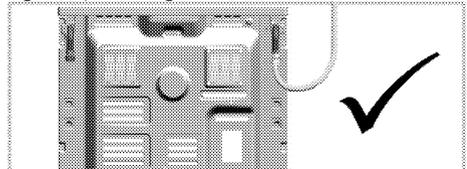
- Una delle due uscite è sigillata con un tappo cieco. L'estremità dell'altra uscita è aperta.



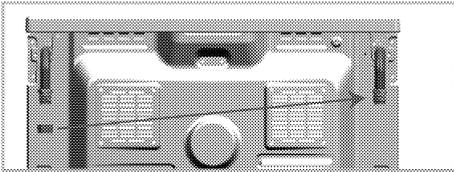
- 1 Uscita del tubo del gas
- 2 Tappo cieco

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

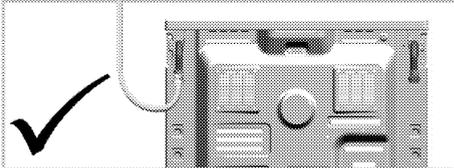
- Prima dell'allacciamento al gas, accertarsi che l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo del gas del prodotto da collegare al gas si trovino sullo stesso lato.
- Se l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo flessibile del gas aperto si trovano sullo stesso lato, effettuare il collegamento al gas come illustrato nella figura qui di seguito.



- Se l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo del gas sigillata con il tappo cieco si trovano sullo stesso lato, rimuovere il tappo cieco dall'uscita del tubo del gas utilizzando due chiavi. Chiudere l'uscita del tubo del gas con questo tappo cieco dove il collegamento al gas non sarà effettuato con una nuova guarnizione di tenuta (non utilizzata).
- È necessario accertarsi che la guarnizione di tenuta sia posizionata correttamente.

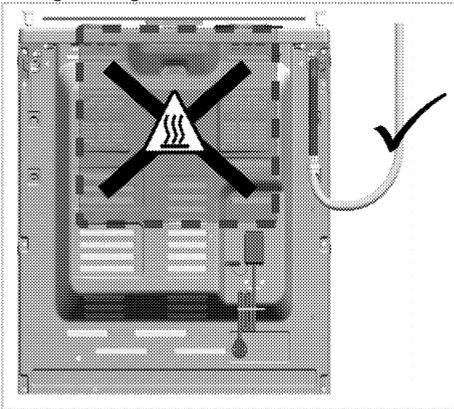


- Eseguire l'allacciamento del gas secondo quanto indicato nella figura seguente sull'uscita del tubo del gas vicino all'alimentazione principale del gas.

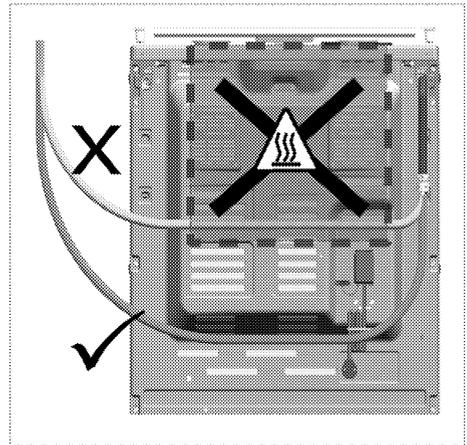


**Se il prodotto è dotato di una sola uscita del gas;**

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



- Se l'uscita del tubo del gas e l'alimentazione principale del gas non sono rivolte sullo stesso lato, assicurarsi che il tubo non passi attraverso la zona calda durante il collegamento.



**Parti per il collegamento del gas**

Di seguito sono riportate le immagini delle parti e degli strumenti che possono essere necessari per il collegamento del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto. I raccordi del gas da utilizzare possono variare a seconda del tipo di gas e delle normative nazionali.

	Guarnizione di tenuta
	Raccordo per gas naturale (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Raccordo per gas liquido (G30,G31)
	Raccordo di uscita del gas
	Tappo cieco

**Realizzazione del collegamento al gas - GN**

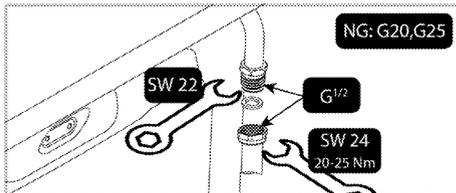
- L'impianto a gas naturale deve essere preparato in modo adeguato per il

montaggio prima di procedere all'installazione del prodotto. All'uscita dell'impianto del gas da collegare al prodotto deve essere presente una valvola per il gas naturale.

- Accertarsi che la valvola del gas naturale sia facilmente accessibile.
- Collegare il prodotto all'impianto del gas naturale della propria abitazione usando un tubo flessibile per il gas conforme agli standard locali.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'alimentazione del gas dovrà essere collegata tramite un tubo del gas o un tubo flessibile di sicurezza per il gas con raccordi filettati a entrambe le estremità.
- Il collegamento può essere effettuato in due modi diversi:
  - EN ISO 228 Attacco di tipo G1/2
  - EN 10226 Attacco tipo R1/2

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

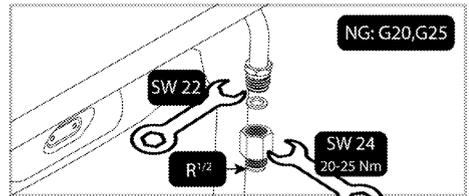
1. Posizionare la nuova guarnizione nel raccordo e verificarne il corretto inserimento.
2. Fissare il raccordo del gas all'apparecchiatura servendosi di una chiave da 22 mm e inserire il raccordo nel raccordo con una chiave da 24 mm.



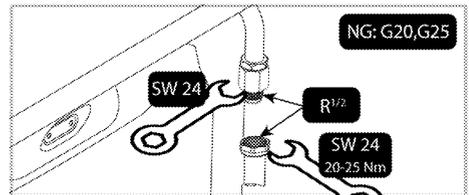
3. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

#### EN 10226 Attacco tipo R1/2

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



3. Avvolgere un composto sigillante intorno alla parte filettata dell'interconnettore. Collegare la parte filettata del tubo di sicurezza del gas all'interconnettore usando la chiave da 24 mm. Quindi, serrare saldamente, tenendo l'interconnettore in posizione con la chiave da 24 mm.



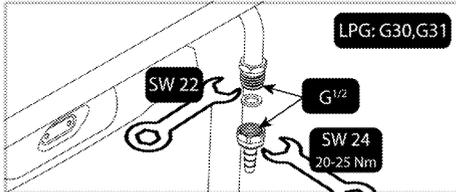
4. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

#### Realizzazione del collegamento al gas - GPL

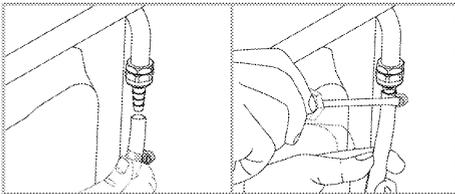
- Il prodotto dovrà essere collegato in modo tale da essere vicino all'attacco del gas per evitare perdite di gas.
- Prima di effettuare l'allacciamento al gas, dotarsi di un tubo flessibile del gas in plastica e di una fascetta di montaggio adeguata. Il diametro interno del tubo di plastica per gas deve essere di 10 mm e la lunghezza non deve superare i 150 cm. Il tubo di plastica deve essere a prova di perdite e deve risultare ispezionabile.
- Gli apparecchi e gli impianti a gas devono essere controllati a intervalli regolari per verificarne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la relativa fascetta dovranno essere controllati a intervalli regolari e sostituiti entro i termini consigliati dal produttore o quando si rende necessario.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato tramite un tubo flessibile del gas o un collegamento fisso.

## Collegamento con tubo del gas

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



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



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

## Controllo delle perdite nel punto di connessione

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

**i** 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 forniture del gas.
3. Controllare le installazioni del gas per montaggio e tenuta sicuri.
4. Accendere i bruciatori e controllare l'aspetto della fiamma.

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

## Conversione del gas



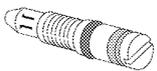
### Avvertenze generali

- Prima di dare avvio qualsiasi tipo di intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione principale del gas. Rischio di esplosione!

- Sarà necessario sostituire tutti gli iniettori del gas. Inoltre, la regolazione della combustione dei rubinetti del gas deve essere effettuata in posizione di riposo per rendere il prodotto adatto all'uso con un altro gas.
- Dopo aver modificato il tipo di gas, l'etichetta del nuovo tipo di gas sulla confezione di ricambio dovrà essere applicata sull'etichetta attuale già presente sulla parete posteriore del prodotto.
- Il tipo di gas convertibile e le categorie di gas della vostra apparecchiatura per paese sono informazioni indicate nella sezione "Categorie/tipi/pressione del gas del paese". Verificare nella tabella i tipi di gas che è possibile convertire nella propria zona. Non sarà possibile convertire in tipi di gas non specificati in questa tabella.
- L'iniettore di ricambio adatto al tipo di gas che si desidera convertire potrebbe non essere fornito con il prodotto. Sarà possibile acquistare gli iniettori presso il servizio di assistenza autorizzato o presso il punto vendita del prodotto.
- Per i valori degli iniettori e per le tipologie di gas da utilizzare per i bruciatori rimandiamo alla fine della sezione. Effettuare il collegamento del tipo di gas da convertire come descritto nella sezione collegamento gas.

### Parti per la conversione del gas

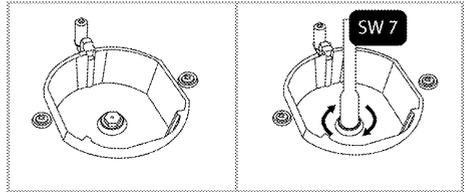
Indichiamo qui di seguito le parti e gli strumenti necessari per la conversione del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto.

	Ugello di bypass
	Iniettore del bruciatore

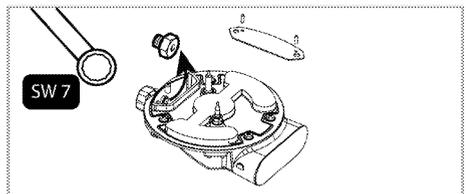
### Sostituzione dell'iniettore per i bruciatori

1. Portare tutti i pulsanti di controllo in posizione off sul pannello di controllo.

2. Chiudere l'alimentazione del gas.
3. Estrarre la copertura e il corpo del bruciatore.
4. Rimuovere gli iniettori del gas ruotando in senso antiorario. (chiave 7)



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



**i** ((Varia a seconda del modello dell'apparecchio.))  
Su alcuni fornelli l'iniettore è coperto da un pezzo di metallo. Sarà necessario rimuovere questo coperchio metallico per procedere alla sostituzione dell'iniettore.

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

**i** Gli iniettori nuovi hanno la loro posizione segnata sulla confezione. In alternativa sarà possibile fare riferimento alla tabella degli iniettori sul sito *Tabella iniettori, pagina 14*.

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

- 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.

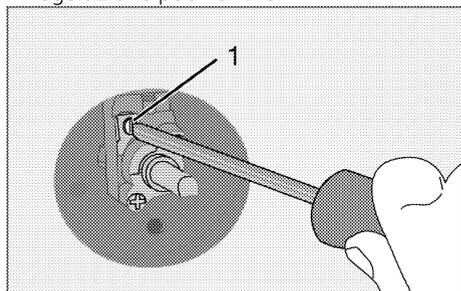
### Impostazione ridotta del flusso di gas per i rubinetti del piano cottura

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.

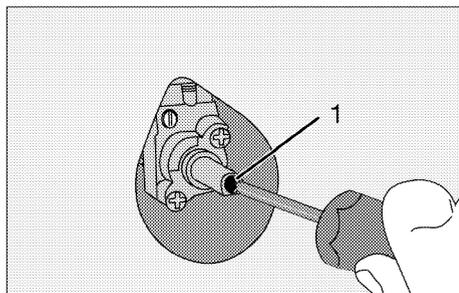
Per GPL (Butano - Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, bisogna ruotare la vite **in senso antiorario** una volta.

» 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



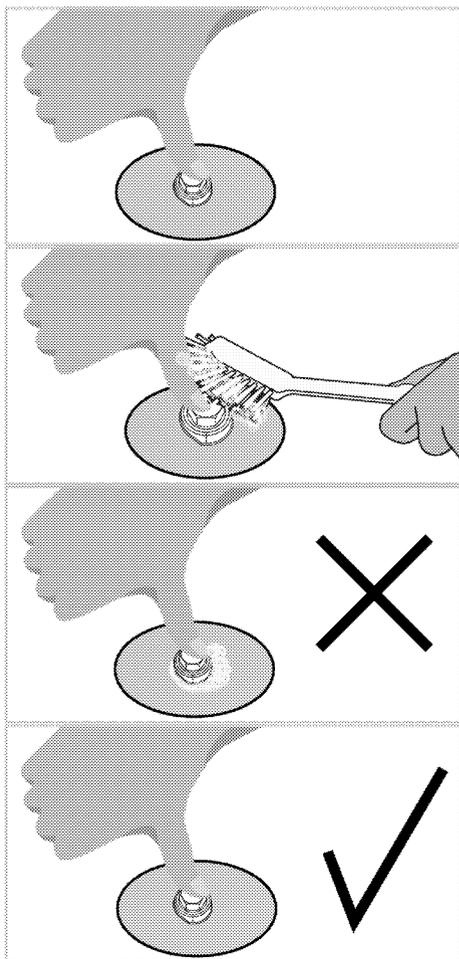
1 Vite di regolazione del flusso

- 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.
- i** Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.
- i** 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.
- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

### Uso iniziale

#### Prima pulizia del prodotto

**i** 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 31*.
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 31*



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. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

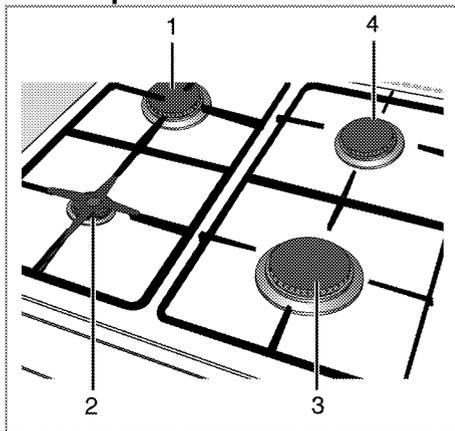
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
  - Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
  - Mettere pentole e padelle in modo tale che i 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. Spegnerle 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 poggiapentola.

### Uso del piano cottura



- 1 Bruciatore normale 18-20 cm
- 2 Bruciatore ausiliario 12-16 cm
- 3 Bruciatore rapido 18-20 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.



Parti o componenti del prodotto potrebbero danneggiarsi a causa del calore elevato durante la cottura con accessori simili utilizzati per fare la brace e non consigliati nel manuale. I danni causati da tale utilizzo sono a carico dell'utente.

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.

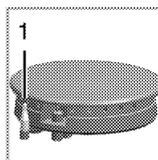
### Spegnimento dei bruciatori a gas

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



In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, spegnere il comando del bruciatore e non tentare di riaccendere il bruciatore per almeno 1 min.

### 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.

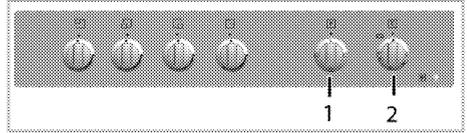
### Suggerimenti per l'arrosto

- 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 arrostiti 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.

### Come utilizzare il forno elettrico

#### Selezionare temperatura e modalità di funzionamento



- 1 Manopola funzione
- 2 Manopola termostato

1. Impostare la manopola funzione sulla modalità operativa desiderata.
2. 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 manopola funzione e manopola temperature (temperatura) in posizione off (superiore).

#### 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.

### Riscaldamento superiore



Solo il riscaldamento superiore è in funzione. Per esempio, si adatta a dolci con superficie lucida e alimenti che si desidera rosolare nella parte superiore.

### 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.

### 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**.

### Cottura al forno e arrosto

**i** La prima rastrelliera del forno è quella di **fondo**.

Piatto	Recipiente per cottura	Posizione rastrelliera 	Temperatura (°C) 	Tempo di cottura (appross. in min.) 
Dolci su vassoio	Vassoio forno 24 ... 26 cm	3	170 ... 180	25 ... 35
Dolci nello stampo	Stampo per torta 18 ... 22 cm	3	170 ... 180	35 ... 45
Biscotti	Vassoio forno	3	170 ... 190	25 ... 35
Millefoglie croccante	Vassoio forno	3	180 ... 190	25 ... 35
Ciambellina	Vassoio forno	3	160 ... 180	25 ... 35
Dolci	Vassoio forno	3	200	40 ... 50
Lievitati	Vassoio per arrosto	3	200	35 ... 45
Pasta frolla	Vassoio forno	3	180 ... 190	25 ... 35
Pasta lievitata	Vassoio forno	3	180 ... 190	40 ... 50
Lasagna	Vassoio profondo	3	170 ... 180	40 ... 50
Pizza	Vassoio forno	3	200 ... 220	15 ... 20
Bistecche	Vassoio forno	3	15 min. 250/max *	110 ... 120
Cosciotto di agnello	Vassoio forno	3	15 min. 250/max *	70 ... 90
Pollo arrosto	Vassoio forno	3	15 min. 250/max *	60 ... 70
Tacchino (5,5 kg)	Vassoio forno	3	25 min. 220 *	180 ... 240
Pesce	Vassoio forno	3	200	15 ... 25

\* poi 150

## 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.

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

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

### Pulizia del piano cottura

#### Pulizia del bruciatore

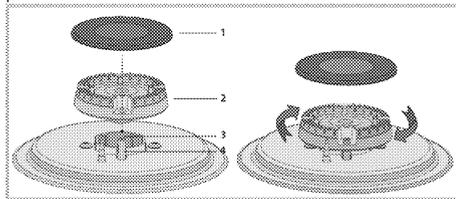
1. Rimuovere i poggiapentola dal piano cottura.
2. Rimuovere tutte le parti rimovibili del bruciatore e pulire solo a mano con una spugna, poco detersivo e acqua calda.
3. Pulire le parti non rimovibili del bruciatore con un panno umido.
4. Pulire la spina e l'elemento termico (nei modelli con accensione 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

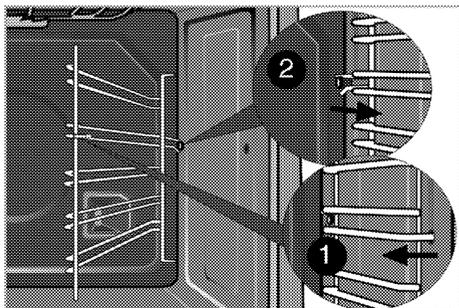
Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

- 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).**

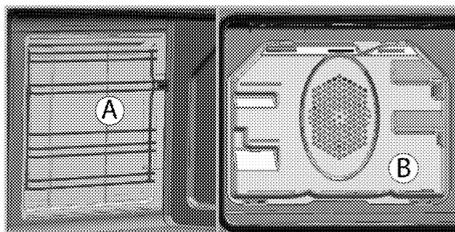
1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



## Pareti catalitiche

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

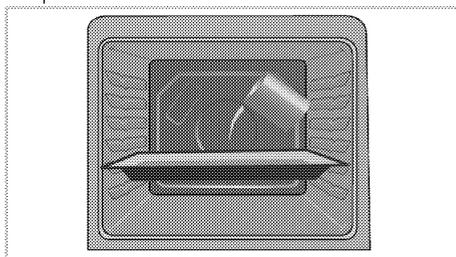
Le pareti laterali interne (A) e/o la parete posteriore (B) dell'apparecchio potrebbero essere rivestite di smalto catalitico. Le pareti catalitiche hanno un colore opaco chiaro e una superficie porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. Grazie alla superficie perforata, le superfici 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 300 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.

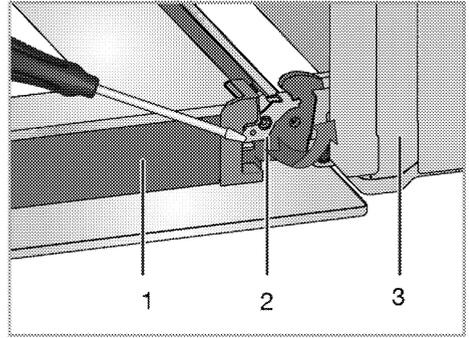
## Pulizia dello sportello del forno

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

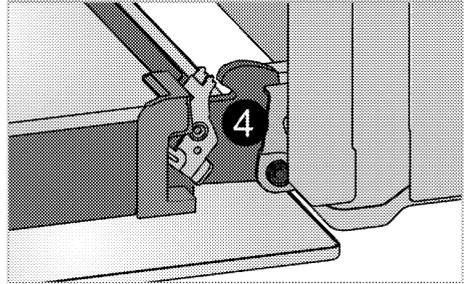
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo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

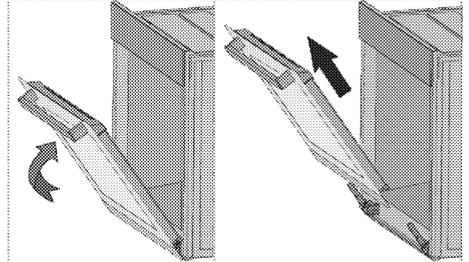
1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 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.

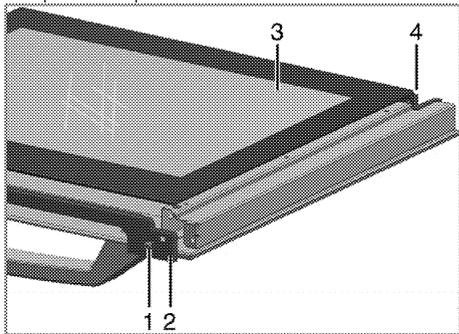
**i** I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

## 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.



- 1 Vite
- 2 Profilo
- 3 Pannello interno in vetro
- 4 Apertura in plastica

2. Estrarre la vite (1) con un cacciavite
3. Estrarre il profilo (2), poi tenere sollevato verso il vetro interno (3).
4. Poi rimontare lo sportello, mettere il pannello in vetro (3) nelle aperture di plastica (4) e montare il profilo.

## 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. Questo prodotto contiene una lampada di classe energetica G.

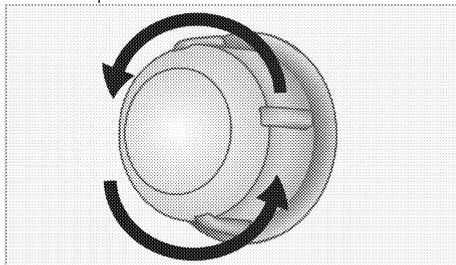
**i** La posizione della lampadine può variare dalla figura.

**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.

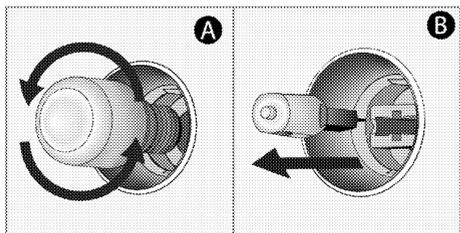
**i** Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

## 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.*
- 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.*

### 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.*



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.



