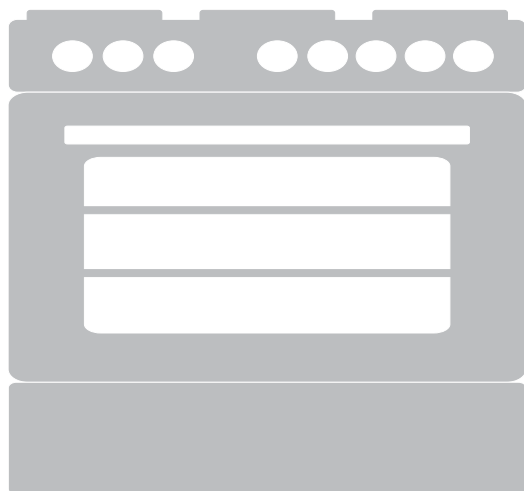


IT

**ISTRUZIONI DI
FUNZIONAMENTO
E INSTALLAZIONE
DELLA CUCINA A GAS
INDIPENDENTE**



Gentile Cliente,

il nostro obiettivo quello di offrire prodotti di alta qualità che superino le vostre aspettative.

Il vostro elettrodomestico è stato prodotto in stabilimenti moderni e ne è stata testata la qualità.

Questo manuale è redatto per aiutare ad utilizzare l'apparecchio prodotto secondo la più recente tecnologia, con sicurezza e massima efficienza.

Prima di usare il dispositivo, leggere con attenzione questa guida, che contiene informazioni di base per un'installazione, una manutenzione e un uso corretti e sicuri. Vi invitiamo a contattare il Servizio Assistenza Autorizzato più vicino a voi per procedere all'installazione del dispositivo.

* I visual usati all'interno di questo manuale sono schematici e possono variare a seconda del modello.



INDICE:

1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE ALL'USO

2.1 Ambiente in cui deve essere installato il dispositivo

2.2 Installazione del prodotto

2.3 Collegamento al gas

2.4 Conversione Gas

2.5 Connessione elettrica e sicurezza

2.6 Regolazione dei piedini

3. USO DEL PRODOTTO

3.1 Uso dei bruciatori a gas

3.1.1 Controllo dei bruciatori a gas

3.1.2 Controllo del bruciatore del forno

3.1.3 Controllo del bruciatore del grill

3.1.4 Controllo del grill elettrico

3.1.5 Uso del contaminuti digitale

3.1.6 Uso del contaminuti meccanico

3.2 Accessori usati nel forno

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

4.1 Pulizia

4.2 Manutenzione

5. ASSISTENZA E TRASPORTO

5.1 Guida di base alla risoluzione dei problemi prima di contattare l'assistenza

5.2 Informazioni relative al trasporto

1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE CON ATTENZIONE E PER INTERO IL PRESENTE DOCUMENTO PRIMA DI UTILIZZARE IL DISPOSITIVO E CONSERVARLO COME RIFERIMENTO FUTURO, QUANDO NECESSARIO.

QUESTO MANUALE SI RIFERISCE A PIÙ DI UN MODELLO. IL DISPOSITIVO POTREBBE NON AVERE ALCUNE DELLE FUNZIONI SPIEGATE NEL PRESENTE MANUALE. NEL LEGGERE IL MANUALE DI ISTRUZIONI, FARE ATTENZIONI ALLE PARTI CHE HANNO FIGURE.

Avvertenze di sicurezza generali

L'apparecchio non può essere usato da bambini, da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o non in possesso dell'adeguata capacità e delle opportune conoscenze a meno che non venga fornita l'adeguata supervisione di un adulto.

I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

Le operazioni di pulizia e manutenzione non vanno eseguite dai bambini senza supervisione da parte di un adulto.

- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le sue componenti accessibili si surriscaldano durante l'uso, abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini vanno tenuti a distanza dall'apparecchio a meno che non siano sotto costante sorveglianza da parte di adulto.

- **AVVERTENZA:** Non lasciare i cibi a cuocere sul piano cottura senza sorveglianza, può essere pericoloso e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un fuoco con acqua. Spegnerne l'apparecchio e coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o con un panno antifiamma.

- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.



1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

- **AVVERTENZA:** Se la superficie è rotta, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Per gli apparecchi con coperchio attendere che la superficie dei bruciatori si sia raffreddata prima di chiuderlo.
- L'apparecchiatura non prevede l'utilizzo mediante un timer esterno o un telecomando
- Durante l'uso l'apparecchiatura si riscalda, abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchiatura
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello e altre superfici per non rigarle e/o causare la rottura del vetro o danni alla superficie
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili potrebbero essere calde mentre si sta cucinando. I bambini devono essere tenuti a distanza.



1. AVVERTENZE DI SICUREZZA 1

- Il dispositivo è stato prodotto conformemente agli standard locali e internazionali e alle normative applicabili.
- Gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici di assistenza autorizzati. Gli interventi di installazione e riparazione eseguiti da tecnici non autorizzati potrebbero mettervi in pericolo. È pericoloso cambiare le specifiche o cercare di modificare il prodotto in qualunque modo.
- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (natura del gas e pressione del gas) oltre che la regolazione del dispositivo siano compatibili. Le condizioni di regolazione del dispositivo sono indicate sull'etichetta.
- **ATTENZIONE:** Questo dispositivo è stato pensato unicamente per cucinare alimenti all'interno del proprio nucleo familiare, e non deve essere usato per altri scopi o in altre applicazioni, come ad esempio per uso non domestico o in ambiente commerciale.
- Non cercare di sollevare o di spostare l'apparecchiatura mediante le maniglie del forno
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Dovrebbe essere installato e collegato in conformità con le normative di installazione vigenti. Si prega di prestare particolare attenzione ai requisiti attinenti relativamente alla ventilazione.
- Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi interrompere il funzionamento e aprire il portello del comparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare di accendere di nuovo il bruciatore.
- Queste istruzioni sono valide solo se il simbolo del paese compare sul dispositivo. Se il simbolo non compare sul dispositivo sarà necessario rimandare alle istruzioni tecniche che forniranno le istruzioni necessarie relativamente alle modifiche del dispositivo rispetto alle condizioni d'uso del paese.
- Per garantire la sicurezza dell'utilizzare, sono state poste in essere tutte le misure di sicurezza possibili. Dal momento che il vetro potrebbe rompersi, occorre prestare attenzione durante la pulizia per evitare che si graffi. Evitare di colpire o battere sul vetro con accessori.
- Verificare che il cavo di alimentazione non venga rovinato in fase di installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un rivenditore autorizzato o altra persona qualificata per evitare rischi.
- Quando il portello del forno è aperto, evitare che i bambini vi si poggino o siedano.

Avvertenze di installazione

- Non usare il dispositivo prima di averne completato l'installazione.
- L'apparecchio deve essere regolato e messo in uso da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile per danni che possano essere causati da posizionamento difettoso e regolazione da parte di personale non autorizzato.



1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Quando viene disimballato, verificare che l'apparecchio non sia stato danneggiato in fase di trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchio e contattare immediatamente un servizio assistenza autorizzato. Poiché i materiali usati per l'imballaggio (nylon, spillette, polistirolo, ecc) possono essere dannosi per i bambini, devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non lasciarlo esposto a sole, pioggia, neve, polvere, ecc.
- I materiali nei dintorni del dispositivo devono poter supportare una temperatura minima di 100C.

Durante l'utilizzo

- Durante il primo utilizzo del forno potrebbe venire emesso un odore sgradevole dai materiali di isolamento nonché dalle componenti del riscaldatore. Ecco perché prima di usare il forno sarà opportuno farlo funzionare a vuoto per 45 minuti alla temperatura massima. Contemporaneamente consigliamo di ventilare adeguatamente l'ambiente in cui è installato il dispositivo.
- In fase di utilizzo l'esterno e le componenti interne del forno si potrebbero surriscaldare. Quando si apre il portello del forno, tenersi a distanza per evitare il vapore che fuoriesce dal forno. Vi potrebbe essere rischio di ustioni.
- Non mettere materiali infiammabili o combustibili all'interno o vicino al dispositivo mentre è in funzione.
- Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno
- Non lasciare incustodito il piano cottura mentre si usano grassi solidi o liquidi. Potrebbe prendere fuoco in condizioni di calore estremo. Non versare mai acqua sulle fiamme provocate da olio. Coprire la pentola o la padella per soffocare le fiamme che si sono sviluppate e spegnere il piano cottura.
- Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura, quindi ruotare le maniglie in posizione sicura di modo che non possano essere afferate.
- Se l'apparecchio non sarà in funzione per lungo tempo, staccare la corrente. Tenere spento l'interruttore principale. Inoltre, quando l'apparecchio non è in uso, tenere chiuso il rubinetto del gas.
- Verificare che le manopole di controllo del dispositivo siano sempre in posizione „0” (stop) quando non viene utilizzato.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare del liquido.
- **ATTENZIONE:** L'uso di una apparecchiatura di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità e prodotti della combustione all'interno della stanza in cui viene installata. Verificare che la cucina sia ben ventilata, in particolare mentre il dispositivo è in uso. Tenere aperti i normali fori di ventilazione o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di estrazione meccanica).
- L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o aumento del livello di ventilazione meccanica ove presente.
- In fase di utilizzo del bruciatore grill, tenere aperta la porta del forno e utilizzare sempre la protezione del grill in dotazione con il prodotto. Non utilizzare mai il bruciatore con la porta del forno chiusa.
- **ATTENZIONE:** I coperchi in vetro possono rompersi quando sono caldi. Spegnere tutti i bruciatori prima di abbassare il coperchio. Si dovrebbe inoltre consentire alla superficie del bruciatore di raffreddarsi prima di chiudere il coperchio.
- Quando il portello o il vassoio del forno sono aperti, non lasciare niente su di essi. L'apparecchio potrebbe perdere l'equilibrio o il coperchio rompersi.
- Non mettere oggetti pesanti o infiammabili (nylon, buste di plastica, carta, stoffa) nel cassetto inferiore. Ciò comprende le pentole con accessori di plastica (ad esempio maniglie).
- Non appendere asciugamani, asciugapiatti o vestiti al dispositivo o alle maniglie.



Durante la pulizia e la manutenzione

- Spegnere l'apparecchio prima di operazioni come pulizia o manutenzione. Sarà possibile farlo dopo aver scollegato il dispositivo o dopo aver posizionato su OFF gli interruttori principali. Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.

PER L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIO SI RACCOMANDA SEMPRE DI USARE PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI E DI RIVOLGERSI SOLO A SERVIZI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI BISOGNO.



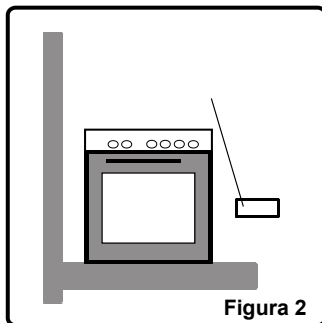
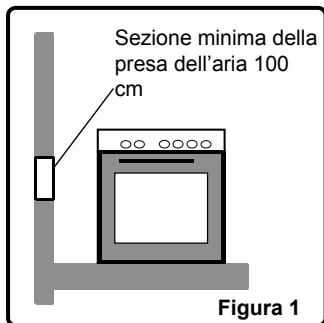
2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE ALL'USO

Questo piano cottura moderno, pratico e funzionale, prodotto come parti e materiali di ottima qualità soddisferà tutte le esigenze dell'utente. Leggere questo manuale per non avere alcun problema in futuro e poter ottenere ottimi risultati. Le informazioni che seguono sono le regole necessarie per l'installazione e le procedure di manutenzione corrette. Devono essere lette particolarmente dai tecnici che installeranno l'apparecchio.

⚠ Attenzione: Il dispositivo deve essere installato da persone qualificate conformemente alle istruzioni di installazione dei produttori, alle normative edilizie locali, ai codici in materia di gas e alle istruzioni per il cablaggio elettrico.

2.1 Ambiente in cui l'apparecchio sarà installato

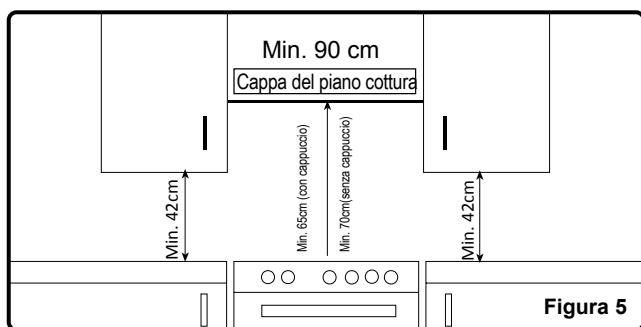
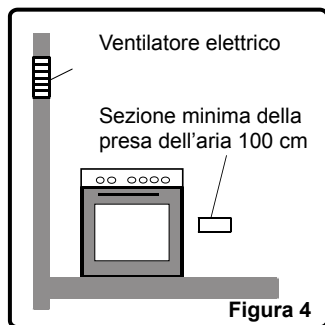
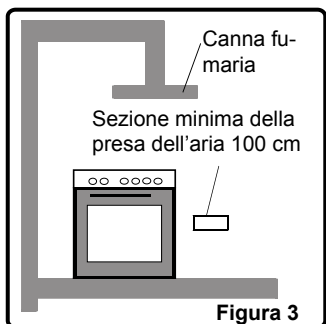
- Il dispositivo deve essere installato e usato in un posto in cui ci sarà sempre ventilazione.
- Ci deve essere una sufficiente ventilazione naturale per poter usare il gas nell'ambiente. Il flusso dell'aria deve venire direttamente attraverso i fori aperti nelle pareti e rivolti verso l'esterno.



- Questi fori dell'aria devono avere una sezione trasversale di almeno 100cm² per garantire la circolazione di aria fresca (Sarà possibile praticare uno o più fori). Questo foro (questi fori) deve essere aperto, non ostruito. Di preferenza questi fori devono essere vicini alla parte inferiore e sul lato opposto dei fumi dei gas bruciati svuotati. Nel caso in cui non sia possibile praticare questi fori di ventilazione dove è installato il dispositivo, l'aria necessaria può anche provenire dalla stanza attigua, a condizione che non si tratti di una camera da letto o di una stanza pericolosa. In questo caso sarà necessario che anche la „stanza attigua” disponga di una buona ventilazione.

Eliminazione dei gas combusti dall'ambiente

Gli apparecchi di cottura che funzionano a gas, emettono i residui gassosi direttamente all'esterno o attraverso le cappe di estrazione collegate al camino che dà direttamente all'esterno. Se non sembra possibile installare una cappa, sarà necessario installare una ventola elettrica sulla finestra o a parete che si apra verso l'esterno. Questa ventola elettrica deve avere la capacità di cambiare l'aria della cucina di 4-5 volte il suo volume all'ora.4



2.2 Installazione del prodotto

Ci sono alcuni fattori a cui prestare attenzione quando si installa il dispositivo. Tenerli presente quando si installa il dispositivo. Fare attenzione ai suggerimenti che seguono per prevenire qualsiasi problema e/o situazione pericolosa che potrebbe presentarsi in seguito.

- Il dispositivo può essere posto vicino ad altri mobili a condizione che nell'area in cui è installato il forno l'altezza dei mobili non superi quella del pannello di cottura.
- Fare attenzione a non mettere vicino al frigorifero; nello scegliere il posto per il forno non ci deve essere alcun materiale infiammabile come tende, tovaglie impermeabili, ecc. che prendono fuoco rapidamente.
- I mobili vicino al prodotto devono essere resistenti a temperature fino a un massimo di
- Se i mobili della cucina sono più alti del piano cottura, ci devono essere almeno 10cm dal lato della cucina.
- Consigliamo uno spazio libero di 2 cm intorno al prodotto per favorire la circolazione dell'aria.

Le altezze minime dal supporto pentole e dai mobiletti fino alle cappe con ventola sul prodotto sono indicate nella Fig. 5. Quindi la cappa deve essere ad almeno 65 cm dal supporto pentole. Se non c'è la cappa, questa altezza deve essere non inferiore a 70cm.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE ALL'USO

2.3 Collegamento al gas

Montaggio della fornitura di gas e controllo perdite

Il collegamento del dispositivo dovrebbe essere eseguito conformemente agli standard locali e internazionali nonché alle normative applicabili. Per prima cosa, controllare il tipo di gas per la cucina. Questa informazione è riportata su un adesivo posto nella parte posteriore della cucina. Sulla tabella che riporta i dati tecnici è possibile trovare informazioni sui tipi di gas e sugli iniettori appropriati. Controllare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme ai valori riportati nella tabella con i dati tecnici per poter avere la massima efficienza e assicurare i minimi consumi. Se la pressione del gas usato è diversa da questi valori o è variabile nell'area in cui si risiede, è necessario un regolatore di pressione all'ingresso del tubo. È assolutamente necessario contattare l'assistenza autorizzata per fare queste regolazioni.

Punti da verificare durante il montaggio del tubo flessibile

Nel caso in cui il collegamento al gas sia eseguito tramite un tubo flessibile fissato sull'ingresso del gas del dispositivo, sarà necessario aggiungere anche una fascetta sul tubo. Collegare l'apparecchio con un flessibile corto e impermeabile il più vicino possibile alla risorsa del gas. La lunghezza massima ammissibile per il flessibile è 1, 5 m. Il flessibile che porta il gas all'apparecchio deve essere cambiato una (1) volta all'anno per sicurezza.

Il tubo deve essere tenuto lontano da zone che si potrebbero riscaldare oltre i 90°C. Il tubo non va rotto, inclinato o piegato. Il tubo flessibile deve essere tenuto lontano da angoli appuntiti, oggetti in movimento, e non dovrebbe essere difettoso. Prima del montaggio, verificare la presenza di eventuali difetti di produzione.

All'accensione del gas, tutte le componenti di collegamento e il flessibile devono essere verificati con acqua saponata allo scopo di individuare eventuali perdite. Non deve comparire alcuna bolla. Se ci sono bolle, verificare il giunto di connessione e ricontrollare, se necessario.

Non usare fiamme libere per verificare le perdite di gas. Tutte le componenti in metallo usate durante il collegamento del gas devono essere prive di ruggine. Verificare inoltre la data di scadenza delle componenti usate.

Punti da verificare durante il montaggio del tubo del gas fisso

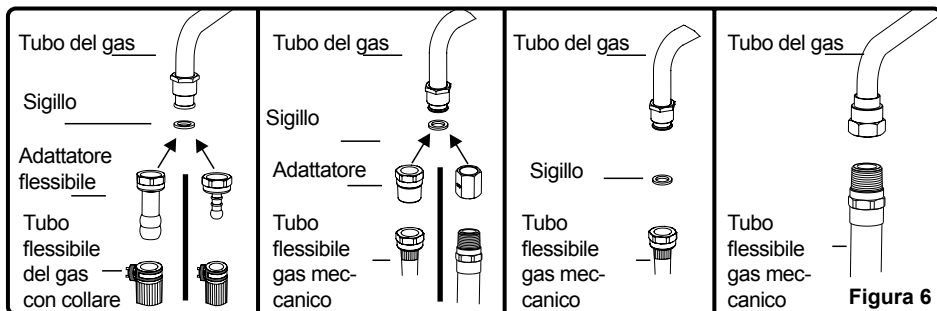
Per installare un collegamento al gas fisso (con cavi, ad esempio un dado) a seconda della zona vanno usati dei metodi specifici. Le componenti più comuni vengono già fornite in dotazione col dispositivo.

Altre componenti possono essere fornite come pezzi di ricambio.

In fase di esecuzione del collegamento, tenere sempre fisso il dado sul collettore del gas, ruotando l'altra parte. Servirsi di chiavi delle dimensioni adeguate per realizzare il collegamento in modo sicuro. Per tutte le superfici fra i vari componenti, servirsi sempre delle guarnizioni comprese nei pezzi di ricambio. Le guarnizioni usate durante il collegamento dovrebbero inoltre essere usate nei collegamenti a gas. Non usare sigilli da idraulico per i collegamenti a gas.



Ricordare che il dispositivo è stato preparato per essere collegato alla presa del gas del paese in cui è stato prodotto. Il principale paese di destinazione è indicato sul coperchio posteriore del dispositivo. Nel caso in cui sia necessario usarlo in altri paesi, potrebbero essere necessari dei collegamenti come quelli qui di seguito indicati. In questo caso, invitiamo a rivolgersi alle autorità locali per sapere esattamente come procedere.



Sarà necessario contattare il servizio adeguato per realizzare le connessioni in modo adeguato e conformemente agli standard di sicurezza.

⚠ ATTENZIONE!!! Non usare mai accendini o fiammiferi per controllare perdite di gas.

Collegamento del gas alla bombola

In fase di collegamento alla bombola del gas, attenersi alle seguenti istruzioni:

- il tubo di collegamento del gas non deve essere di lunghezza superiore a 1 metro;
- il giunto riduttore della pressione deve essere usato in conformità con le normative nazionali e internazionali;
- la bombola va scelta conformemente alle misure dello scomparto bottiglia (larghezza: 32 cm, profondità 45 cm, lunghezza 58 cm).
- la bombola del gas va posizionata in modo tale che non sia a contatto con le pareti dello scomparto.

Cambio delle prese di ingresso del gas:

Per alcuni paesi, il tipo di valvola di alimentazione può variare rispetto ai gas metano / GPL. In questo caso, togliere le componenti di connessione e di dadi (ove presenti) e collegare la nuova alimentazione di gas in modo conforme. In tutte le condizioni, tutte le componenti usate nei collegamenti a gas dovrebbero essere approvati da autorità locali e/o internazionali. In tutti i collegamenti a gas, consultare la sezione „MONTAGGIO DELL'ALIMENTAZIONE GAS E CONTROLLO PERDITE" è sopra presentata.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE ALL'USO

2.4 Conversione Gas

Attenzione: Le procedure che seguono devono essere eseguite da personale dell'assistenza autorizzata.

Il dispositivo è stato regolato per essere usato con gas LPG/NG . I bruciatori a gas possono essere adattati a diversi tipi di gas sostituendo gli iniettori corrispondenti e regolando la lunghezza di fiamma minima sul livello più adatto per il gas in uso. A questo scopo, devono essere eseguite le fasi che seguono.

Cambio degli iniettori:

Bruciatori del piano di cottura

- Togliere l'alimentazione del gas e scollegare dalla presa di corrente.
- Rimuovere la capsula e l'adattatore (figura 7).
- Svitare gli iniettori. Servirsi di una chiave da 7 mm (Fig. 8).
- Sostituire l'iniettore con uno di quelli di ricambio, con il diametro corrispondente al tipo di gas che verrà usato, conformemente alla tabella delle informazioni (fornita in dotazione nel kit di ricambio).



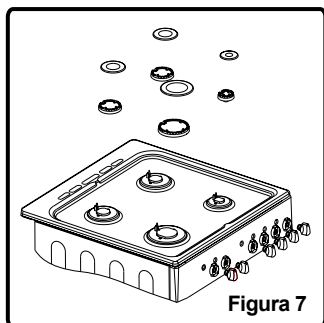


Figura 7

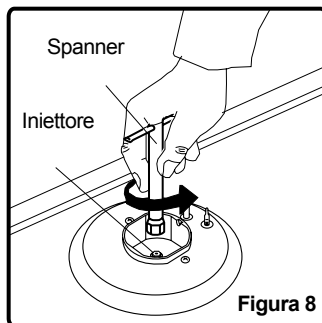


Figura 8

Iniettori forno/grill:

Gli iniettori del forno e del grill vengono montati con una sola vite posizionata sull'estremità del bruciatore.

Per i bruciatori del grill, la vite è già visibile (Figura 9). Togliere la vite, tirare il bruciatore verso di sé e si vedrà comparire l'iniettore sulla superficie posteriore della cavità del forno. (Figura 10).

Per i bruciatori del forno, aprire il vano cassetto e si vedrà la vite di montaggio sotto al bruciatore. (Figura 11). Togliere la vite, spostare il bruciatore in diagonale e l'iniettore comparirà sul lato posteriore della scatola del bruciatore. (Figura 10).

Togliere gli iniettori con una chiave da 7 mm e sostituire l'iniettore con uno di quelli di ricambio, con il diametro corrispondente al tipo di gas che verrà usato, conformemente alla tabella delle informazioni (fornita in dotazione nel kit di ricambio).

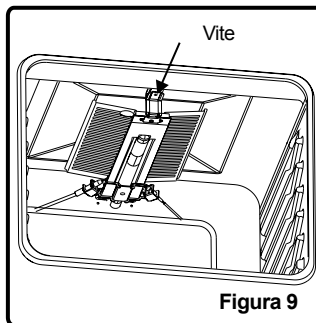


Figura 9

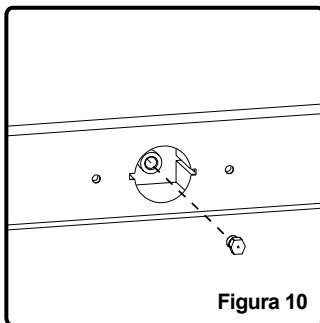


Figura 10

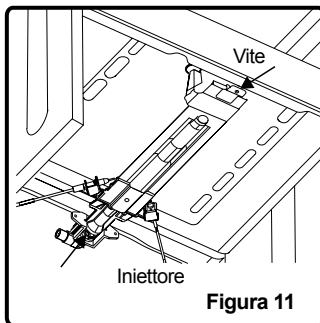


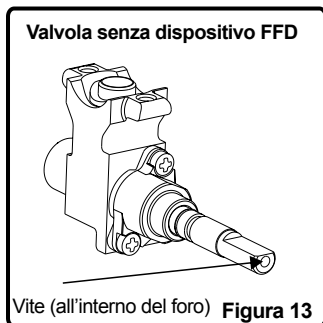
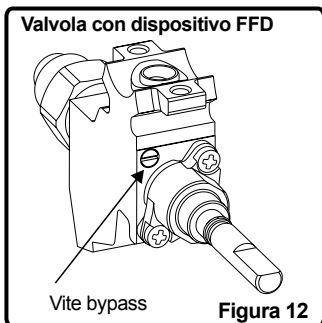
Figura 11

Regolazione della posizione per la fiamma ridotta

La lunghezza della fiamma nella posizione minima viene regolata con una vite a testa piatta sulla valvola. Per le valvole con termocoppia, la vite si trova sul lato dell'asse della valvola (Fig. 12). Per le valvole senza FFD, la vite si trova all'interno dell'asse della valvola (Figura 13). Per una regolazione più facile della fiamma ridotta consigliamo di togliere il pannello di controllo (e il microinterruttore, ove presente), in fase di regolazione.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE ALL'USO

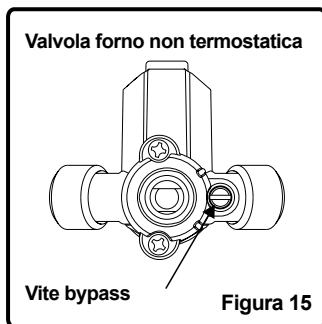
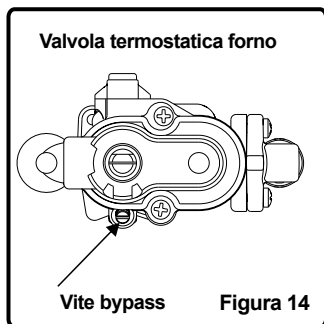
Per stabilire la posizione minima, accendere i bruciatori e lasciarli accesi nella posizione minima. Con l'aiuto di un piccolo cacciavite, serrare o allentare la vite di bypass di 90 gradi. Quando la fiamma ha un'altezza di almeno 4 mm, il gas è ben distribuito. Assicurarsi che la fiamma non si spenga mentre si passa dalla posizione di massimo a quella di minimo. Creare un vento artificiale con la mano verso la fiamma per verificarne la stabilità.



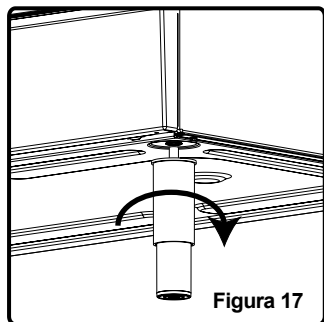
Per i bruciatori del forno, attuare il bruciatore in posizione minima per 5 minuti, quindi aprire e chiudere la porta del forno per 2.3 volte al fine di verificare la stabilità della fiamma del bruciatore.

La regolazione della posizione ridotta della fiamma non è necessaria per i bruciatori del grill.

La posizione in cui allentare la vite di bypass per la conversione da GPL a metano. Per la trasformazione da metano a GPL la stessa vite deve essere serrata. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica e che il gas sia aperto.



2.) Regolazione dei piedini



La cucina poggia su 4 piedini regolabili. Quando il forno viene posizionato nel punto in cui resterà verificare che sia ben bilanciato. In caso contrario, regolarlo girando, ove necessario, i piedini in senso orario. Attraverso i piedini, è possibile sollevare l'apparecchio di massimo 50mm. Se i piedini sono regolati correttamente, non muovere l'apparecchio tirandolo ma sollevandolo verso l'alto.



3. USO DEL PRODOTTO

3.1 Uso dei bruciatori a gas

Accensione dei bruciatori

Per capire quale manopola controlla qual bruciatore, verificare il simbolo di posizione sopra alla manopola.

Iniezione manuale dei bruciatori a gas

Nel caso in il dispositivo non sia dotato di strumenti di accensione o in caso di guasti a livello di rete elettrica, seguire la seguente procedure.

Per i bruciatori: Per accendere uno dei bruciatori, premere e ruotare la manopola in senso antiorario di modo che si trovi in posizione max, avvicinare un fiammifero o un altro strumento di accensione manuale alla circonferenza superiore. Allontanare la fonte di accensione non appena la fiamma è stabile.

Per il bruciatore del forno: Per accendere il bruciatore del forno, premere e ruotare la manopola di controllo del forno in senso anti-orario di modo che la manopola sia in posizione „max”, avvicinare un fiammifero o un altro dispositivo di accensione manuale al foro di accensione che si trova sull'angolo anteriore sinistro del bruciatore. Allontanare la fonte di accensione non appena la fiamma è stabile.

Per il bruciatore per grill (ove disponibile): Per accendere il bruciatore per grill, ruotare la valvola in senso orario fino a che l'indicatore sulla manopola è rivolto al segno del grill. Quindi, tenere premuta la manopola e avvicinare un fiammifero o un altro dispositivo di accensione manuale ai fori che si trovano sul bruciatore. Allontanare la fonte di accensione non appena la fiamma è stabile.

Accensione elettrica (ove disponibile)

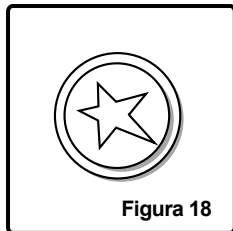


Figura 18

Accensione elettrica con pulsante scintilla:

Premere la valvola del bruciatore che si vuole accendere, quindi ruotare la valvola in senso anti-orario di modo che la manopola di trovi in posizione max. Con l'altra mano premere contemporaneamente il tasto di accensione (Figura 18). Se il pulsante di accensione non viene premuto immediatamente, l'accumulo di gas può determinare la diffusione delle fiamme. Continuare a premere il tasto di accensione fino a vedere una fiamma stabile sul bruciatore.

Accensione elettrica con manopola di comando del piano elettrico

Premere la valvola del bruciatore che si vuole accendere e ruotare la valvola in senso anti-orario (senso orario per il bruciatore del grill) di modo che la manopola si trovi in posizione max. tenendo la manopola premuta. Il dispositivo genera scintille fino a che non si tiene premuta la manopola di controllo. Il microinterruttore posizionato sotto alla manopola crea scintille in modo automatico attraverso il bruciatore. Continuare a premere la manopola fino a vedere una fiamma stabile sul bruciatore.

Dispositivo sicurezza fiamma:

Bruciatori del piano di cottura

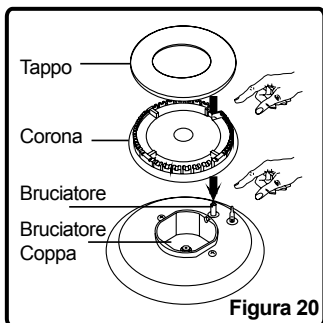
Le manopole dotate di dispositivo di sicurezza garantiscono sicurezza nel caso in cui la fiamma venga spenta in modo casuale. Nel caso in cui ciò si verifichi, il dispositivo blocca i canali del gas del bruciatore evitando ogni accumulo di gas non bruciato. Attendere 90 secondi prima di accendere nuovamente un bruciatore a gas spento.

* Questo è un obbligo per i paesi che si attengono alle Direttive UE. Nel caso in cui il proprio paese non si attenga alle direttive UE, il prodotto potrebbe non essere dotato col dispositivo di sicurezza della fiamma.

Iniettori forno/grill

A prescindere dal modello del dispositivo, tutti i bruciatori per forno sono dotati di un dispositivo di sicurezza per il gas. Ecco perché in fase di accensione consigliamo di tenere premuta la manopola del forno fino a che non si vede una fiamma stabile. Nel caso in cui le fiamme si spengano dopo che viene rilasciata la manopola, ripetere la procedura. Se il bruciatore del forno non si accenderà dopo avere tenuto premuta la manopola del bruciatore per 30 secondi, aprire il portello e non tentare di riaccendere prima di 90 secondi. Se la fiamma del forno si spegne accidentalmente, ripetere la procedura.

3.1.1 Controllo dei bruciatori del piano di cottura



Dopo l'accensione, verificare visivamente le fiamme. Nel caso in cui si veda una punta gialla, fiamme alte o instabili, spegnere il flusso di gas e verificare il gruppo bruciatore e corone. (Figura 20). Verificare inoltre che non vi sia del liquido all'interno delle coppe dei bruciatori. Nel caso in cui le fiamme del bruciatore si spengano accidentalmente, spegnere i bruciatori, arieggiare la cucina e non tentare di riaccendere per 90 secondi.

In fase di spegnimento del piano cottura, ruotare la manopola in senso orario, fino a che non è posizionata su „0” oppure il contrassegno **Figura 20** sulla manopola è rivolto verso l'alto.

3. USO DEL PRODOTTO

Il piano cottura ha bruciatori di diversi diametri. Il modo più economico di usare il gas è quello di scegliere le dimensioni corrette dei bruciatori conformemente alle dimensioni della pentola e di portare la fiamma in posizione minima dopo aver raggiunto il punto di bollitura. Consigliamo sempre di coprire la pentola.

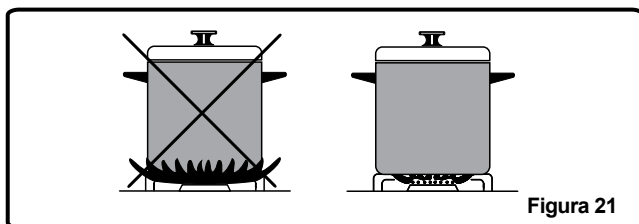
Per ottenere le prestazioni massime dai bruciatori servirsi di pentole con i seguenti diametri. Servendosi di pentole più piccole, le dimensioni minime qui indicate provocheranno perdite di energia.

Bruciatore wok / rapido: 22-26cm

Bruciatore semi rapido: 14-22cm

Bruciatore ausiliario: 12-18cm

Verificare che le punte delle fiamme non escano dalla circonferenza esterna della pentola, in quanto ciò potrebbe danneggiare gli accessori di plastica intorno alla pentola (maniglie, ecc.).



Quando i bruciatori non vengono usati a lungo, spegnere sempre la valvola di alimentazione principale del gas.

AVVERTENZA:

- usare solo pentole col fondo piatto e con una base sufficientemente spessa.
- verificare che la base della pentola sia asciutta prima di posizionarla sui bruciatori.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchiatura è in funzione. Tenere quindi bambini e animali lontano dai bruciatori durante e dopo la cottura.
- Dopo l'uso, il piano cottura rimane molto caldo a lungo. Non toccarlo e non posizionarvi oggetti sopra.
- Non mettere mai coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sul piano cottura, in quanto si scaldano e potrebbero provocare gravi ustioni.
- Per la cottura, non usare contenitori per che sporgano dal piano cottura.

3.1.2 Controllo del bruciatore del forno

Dopo aver acceso il bruciatore del forno conformemente alle spiegazioni precedentemente fornite sarà possibile regolare la temperatura al suo interno a seconda delle proprie necessità servendosi dei numeri sul pannello di controllo oppure sull'anello della manopola: I numeri più grandi indicano temperature più alte, quelli più piccoli temperature inferiori. Nel caso in cui il forno sia dotato di un termostato da forno, consultare la seguente tabella delle temperature per disporre di riferimenti numerici. Non usare il dispositivo fra la posizione „Off” e il primo indicatore di temperatura in senso anti-orario. Usare sempre il forno tra le posizioni minima e massima. In fase di spegnimento del forno, ruotare la manopola in senso orario, fino a che non è posizionata su „00”

90x60

POSIZIONE	TEMPERATURA
MAX	270°C
7	240°C
•	230°C
5	200°C
•	190°C
3	180°C
•	170°C
1	150°C
MIN	145°C

Preriscaldamento

Per effettuare il preriscaldamento del forno, si consiglia di accenderlo 10 minuti. Per le ricette che richiedono temperature elevate, ad esempio pane, dolci, focacce, soufflé ecc. si possono ottenere risultati migliori preriscaldando il forno. Per ottenere risultati migliori nella cottura di pasti congelati o freddi, preriscaldare sempre il forno.

Cottura

- Verificare che gli alimenti siano posizionati correttamente sul ripiano e che vi sia spazio a sufficiente intorno al vassoio / piatto di cottura per garantire un ricircolo massimo dell'aria.
- Appoggiare i piatti su un vassoio di cottura delle dimensioni giuste sul ripiano per evitare perdite sulla base del forno e per ridurre al minimo gli interventi di pulizia.
- Il materiale e le finiture del vassoio di cottura e dei piatti usati influiscono sulla doratura della base dell'alimento. Utensili smaltati, pesanti o non-aderenti aumentano la doratura della base della pietanza. I vassoi in alluminio brillante o in acciaio lucidati riflettono il calore e fanno dorare meno la base.
- Quando nel forno viene cotto più di un alimento, posizionare i piatti al centro su vari ripiani anziché raggrupparli tutti sullo stesso ripiano; sarà così possibile lasciar circolare il calore liberamente per ottenere risultati di cottura ottimali.

3. USO DEL PRODOTTO

- Nel caso in cui si stia cucinando più di un vassoio di pietanze simili, ad esempio dolci o biscotti, invertire i vassoi in fase di cottura; in alternativa rimuovere il vassoio superiore quando gli alimenti vengono cotti; spostare il vassoio inferiore sul ripiano superiore per completare la cottura.
- Non mettere i vassoi di cottura direttamente sulla base del forno. Ciò potrebbe bloccare la circolazione dell'aria a portare a bruciature della base. Usare la posizione inferiore del ripiano.

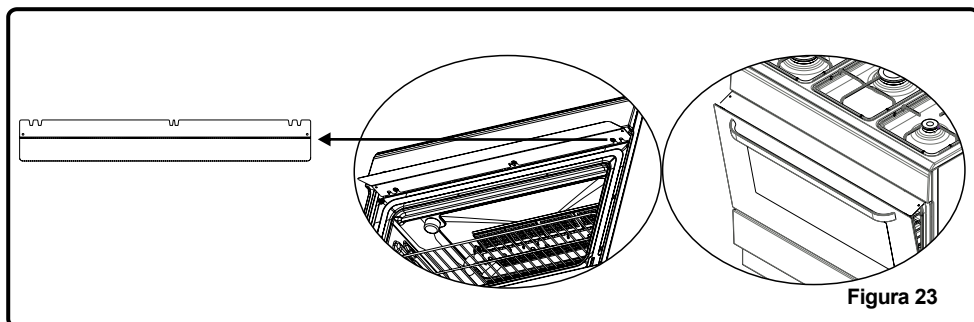
3.1.3 Controllo del bruciatore del grill (ove disponibile)

⚠ ATTENZIONE: Le parti accessibili potrebbero essere calde mentre il grill è in uso. I bambini piccoli devono essere tenuti a distanza.

Dopo aver acceso il bruciatore, posizionare la protezione dal calore del grill sotto al pannello di controllo. Quindi, sollevare lentamente la porta del forno fino a che non si ferma in posizione semi-aperta (circa 30°C) e tocca la protezione del calore.

Montaggio della protezione calore grill

Tenere la protezione calore col lato delle avvertenze rivolto verso l'alto. Ci sono tre piccoli alloggiamenti sulla protezione calore come indicato nella figura successiva.



Ci sono delle viti con boccole sotto al pannello di controllo del forno. Allineare le boccole con gli alloggiamenti di montaggio di modo che la protezione sia bloccata fra il pannello di controllo e la boccola. Premere le protezioni verso il dispositivo fino a che non sono saldamente in posizione.

Cottura

- Il bruciatore grill non può essere modulato fra posizione massima e minima e crea una fonte di valore a rating costante. In fase di spegnimento del bruciatore grill, ruotare la manopola in senso orario, fino a che non è posizionata su „0”
- Posizionare il vassoio sul ripiano sotto alla griglia per raccogliere i grassi in fase di grigliatura.
- Posizionare la griglia sui vani più in alto: 5° o 6° in modo che il cibo non tocchi il bruciatore del bruciatore grill.
- Preiscaldare il grill a massima potenza per alcuni minuti prima di inserire le bistecche o di eseguire l'operazione di tostatura. Gli alimenti dovrebbero essere girati in fase di cottura a seconda delle necessità

- Il cibo deve essere scolato a fondo prima della griglia per ridurre al minimo gli schizzi. Oliare leggermente carni e pesce con olio o burro per mantenerne l'umidità durante la cottura.
- Posizionare il cibo al centro del grill per consentire la massima circolazione dell'aria.
- Non coprire mai la griglia con pellicola, che potrebbe provocare delle fiamme.
- Nel caso in cui il proprio dispositivo abbia un tegame grill come accessorio, rimandiamo alla sezione accessori per le istruzioni sull'uso.



AVVERTENZA: Verificare che il grill sia spento prima di chiudere il portello.

3.1.4 Controllo del grill elettrico (ove disponibile)

Questa funzione viene usata per grigliare porzioni di alimenti. Per grigliare mettere il cibo sul grill e questo sul ripiano al livello più alto. È possibile iniziare a grigliare dopo aver messo il contenitore sul terzo ripiano.

Il vassoio posto sul terzo ripiano assicura la raccolta dell'olio che cola dal cibo. Mettere il cibo nel forno dopo aver pre-riscaldato per 5 minuti.

Al termine della cottura, ruotare la valvola in posizione zero. Spegnerne il forno e lasciare su un luogo sicuro, non avvicinarsi al forno.

Non avvicinarsi fino a che non si raffredda e tenere lontani i bambini.

Il funzionamento del bruciatore del grill non è diviso in gradazioni di temperatura; funziona in un solo modo per creare una fonte di calore costante. Per farlo, la valvola del bruciatore del grill deve essere ruotata fino al segno che indica il grill.

Quando si cerca di accendere il riscaldatore, si dovrebbe vedere la spia del segnale sul pannello di controllo accesa.

Cottura

- Il bruciatore grill non può essere modulato fra posizione massima e minima e crea una fonte di calore a rating costante.
- Posizionare la griglia sui vani più in alto: 5° o 6° in modo che il cibo non tocchi il bruciatore del bruciatore grill.
- Preriscaldare il grill a massima potenza per alcuni minuti prima di inserire le bistecche o di eseguire l'operazione di tostatura. Gli alimenti dovrebbero essere girati in fase di cottura a seconda delle necessità.
- Il cibo deve essere scolato a fondo prima della griglia per ridurre al minimo gli schizzi. Oliare leggermente carni e pesce con olio o burro per mantenerne l'umidità durante la cottura.
- Posizionare il cibo al centro del grill per consentire la massima circolazione dell'aria.
- Non coprire mai la griglia con pellicola, che potrebbe provocare delle fiamme.
- Nel caso in cui il proprio dispositivo abbia un tegame grill come accessorio, rimandiamo alla sezione accessori per le istruzioni sull'uso.



AVVERTENZA: Verificare che il grill sia spento prima di chiudere il portello.

3.2 Accessori

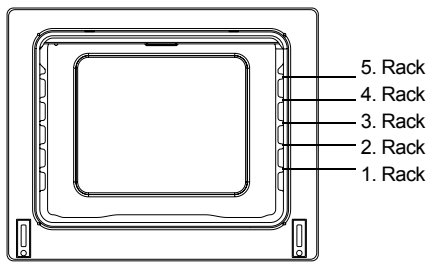
- Il prodotto è già dotato di accessori. Sarà inoltre possibile acquistare accessori acquistati separatamente ma devono essere resistenti al calore e alle fiamme. Sarà inoltre possibile usare piatti di vetro, stampi per torte, vassoi speciali adatti per essere usati in forno. Fare attenzione alle istruzioni d'uso del produttore degli accessori.
- Se si usano pentole piccole, metterle sulla piastra del grill in modo che siano perfettamente al centro della griglia.
- Se il cibo da cuocere non copre completamente il vassoio del forno, se il cibo è preso dal freezer o se il vassoio deve essere usato per raccogliere i succhi del cibo che fluiscono durante la cottura alla griglia, il vassoio può cambiare forma a causa del forte calore che si sviluppa durante la cottura o l'arrostitura. Il vassoio tornerà alla forma originaria dopo che si è raffreddato. Questo è un evento fisico normale che avviene durante il trasferimento di calore.
- Non lasciare il vassoio o il contenitore di vetro al freddo subito averlo usato per cuocere.
- Non mettere sul pavimento freddo e bagnato. Mettere su un panno da cucina asciutto o su un poggia-pentole, assicurando che si raffreddino lentamente. Altrimenti il vassoio o contenitore può rompersi.
- Se si usa il grill del forno, si consiglia di usare quello in dotazione con il prodotto (se il prodotto comprende questo materiale). Se si usa il grill grande, mettere un vassoio su uno dei ripiani inferiori per raccogliere l'olio. Mettere anche dell'acqua per facilitare la pulizia.
- Come spiegato nei relativi punti, non tentare mai di usare bruciatore per il grill a gas senza il coperchio di protezione. Se il forno ha un bruciatore per grill a gas, ma la testa di protezione manca o è danneggiata e non può essere usata, chiederne una sostitutiva al punto di assistenza autorizzato più vicino.



3. USO DEL PRODOTTO

Cavità del forno

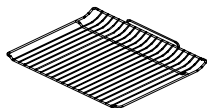
Posizioni griglia



Accessori per il forno

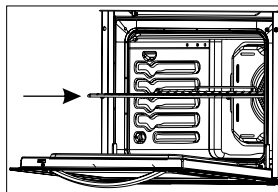
* Gli accessori del forno potrebbero essere diversi a seconda del modello del prodotto.

Griglia

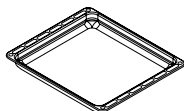


La griglia viene usata per la grigliatura o il posizionamento di pentole.

AVVERTENZA - Inserire la griglia correttamente in un rack all'interno della cavità del forno e premerlo fino alla fine



Leccarda

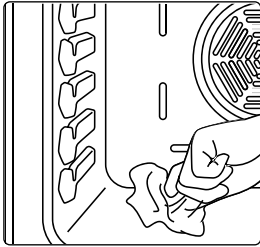


Le leccarda viene usata per cucinare stufati.

Per posizionare la griglia correttamente nel vano forno, posizionarla su qualsiasi ripiano e spingerla completamente in fondo.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

4.1 Pulizia



Prima di pulire il forno, assicurarsi che tutti gli interruttori siano spenti e che l'apparecchio sia freddo. Scollegare l'apparecchio. Controllare se i detersivi usati per pulire il forno sono appropriati e raccomandati dal produttore. Non usare detersivi a base di polveri o creme caustiche o abrasive, lana d'acciaio o strumenti taglienti perché potrebbero danneggiare le superfici. Nel caso che liquidi fuoriusciti intorno al forno si brucino, le parti smaltate possono danneggiarsi. Eliminare immediatamente i liquidi fuoriusciti.

Pulizia del forno

La parte interna smaltata del forno si pulisce al meglio quando esso è caldo. Pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata, dopo ogni uso. Poi pulire ancora una volta con un panno bagnato e asciugare. Di tanto in tanto potrebbe essere necessario l'uso di un detersivo liquido per una pulizia completa. Non usare detersivi secchi e in polvere.

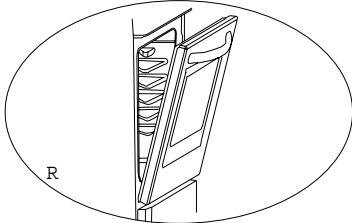
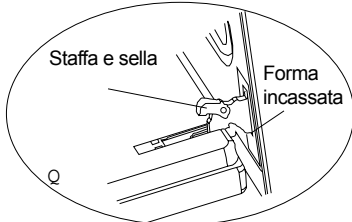
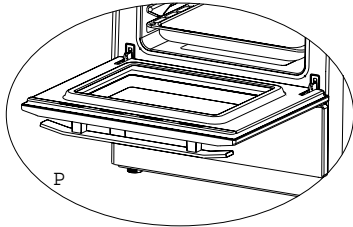
Pulizia catalitica (ove disponibile)

La pulizia catalitica prevede un rivestimento, che viene applicato alla cavità del forno. I liner catalitici eliminano i piccoli residui di grasso che compaiono durante la cottura a temperature elevate. Nel caso in cui rimangano dei residui di grasso dopo la cottura, sarà possibile eliminarli col forno vuoto a una temperatura di 250°C per un'ora. Vi sono limitazioni. Non puliscono tutta la cavità dipende dal punto in cui sono posizionati i liner; la base è smaltata e il vetro della porta è vetro. Entrambi devono essere puliti con detersivi domestici.



4. PULIZIA E MANUTENZIONE


Rimozione della porta del forno



Per rimuovere la porta del forno

- Aprire il portello del forno (1).
- Aprire la staffa (con un cacciavite, pinze, ecc.) fino alla posizione superiore (2).
- Chiudere la porta fino a che non raggiunge la posizione totalmente chiusa come indicato nella 3ª figura, quindi rimuovere la porta tirandola verso se stessi.

NOTA: Per rimontare la porta seguire le istruzioni al contrario.

 Prestare attenzione: i moduli a incasso vanno posizionati correttamente sulle cerniere, come indicato nella figura 2 .

Pulizia del piano cottura a gas, manopola

- Sollevare i supporti pentole, i coperchi e le corone dei bruciatori del piano cottura.
- Lavare e asciugare il pannello posteriore con un panno insaponato.

Lavare i coperchi e le corone dei bruciatori del piano cottura, quindi risciacquarli. Non lasciarli umidi, asciugarli subito con carta.

- Dopo la pulizia, verificare di rimontare correttamente le componenti.
- Non pulire nessuna componente del piano di cottura con spugnette abrasive. La superficie si graffierebbe.
- Le superfici del coperchio pentola si potrebbero danneggiare nel tempo con l'uso. In questo caso, le componenti si potrebbero arrugginire. Non si tratta di un'anomalia di produzione.
- Durante la pulizia della piastra del piano cottura, verificare che non penetri acqua all'interno delle coppe del bruciatore; ciò potrebbe bloccare gli iniettori.

Teste bruciatori:

Di norma, lavare i supporti pentole smaltati, i coperchio smaltati, le teste del bruciatore con acqua calda saponata. Quindi, risciacquarli e asciugarli. Dopo che si sono seccati completamente, provvedere alla loro sostituzione.

Superficie del piano cottura

Parti smaltate:

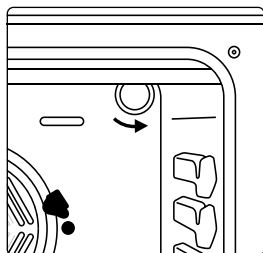
per tenerle come nuove, lavarle frequentemente con acqua saponata e asciugare con un panno pulito. Non lavarli mentre sono caldi e non usare mai polveri e detersivi abrasivi. Non lasciare aceto, caffè latte, sale, acqua, limone o pomodoro a contatto con le parti smaltate a lungo.

Acciaio inossidabile

Le componenti in acciaio inossidabile devono essere pulite frequentemente con acqua saponata e una spugna morbida. Quindi asciugare con un panno pulito. Non usare mai polveri e detersivi abrasivi. Non lasciare aceto, caffè latte, sale, acqua, limone o pomodoro a contatto con le parti smaltate a lungo.

4.2 Manutenzione

Sostituzione della lampadina del forno (ove disponibile)



Come prima cosa scollegare il forno e verificare che sia freddo. Rimuovere la lampadina dopo aver tolto la lente in vetro.

Mettere la nuova lampadina resistente a 300C al posto di quella rimossa (230 V, 25 Watt, Tipo E14). Posizionare la lente in vetro.

Il prodotto sarà pronto per l'uso dopo questo procedimento.

Il design della lampada è specifico per essere usato in dispositivi domestici e non è adatto per l'illuminazione domestica.

Altri controlli

Controllare periodicamente il tubo di collegamento del gas. Se si nota qualche piccola anomalia, informare l'assistenza tecnica per farlo cambiare. Si consiglia di cambiarlo una volta all'anno. Se si nota qualche anomalia nel funzionamento degli interruttori del piano cottura e del forno, contattare l'assistenza autorizzata.

5. ASSISTENZA E TRASPORTO

5.1 Guida di base alla risoluzione dei problemi prima di contattare l'assistenza

Se il forno non funziona:

- Il forno potrebbe essere staccato o potrebbe esserci un black out.

Se il forno non scalda:

- Il calore potrebbe essere non regolato con l'interruttore di controllo del riscaldatore del forno.

Se la luce interna non si accende:

- Deve essere controllata la rete elettrica. È necessario controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, è possibile cambiarle seguendo le istruzioni.

Cottura (se la parte superiore e inferiore non operano in modo uniforme):

- Modificare la posizione dei ripiani, il periodo di cottura e i livelli di calore secondo il manuale.

I bruciatori del piano cottura non funzionano correttamente:

- Verificare se le componenti del bruciatore sono montate correttamente (in particolare dopo la pulizia).
- La pressione di alimentazione del gas potrebbe essere troppo bassa o troppo alta. Per i dispositivi con GPL in bombola, la bombola di GPL potrebbe essere scarica.

Se fatto questo si hanno ancora problemi con il prodotto, contattare l'assistenza autorizzata?

5.2 Informazioni relative al trasporto

Conservare la confezione originale del prodotto e nel caso di trasporto usarla. Seguire i contrassegni per il trasporto riportati sulla confezione. Chiudere la parte superiore con il nastro adesivo e fissare coperture e testine e piano cottura ai pannelli di cottura. Mettere un foglio di carta tra la copertura superiore e il pannello di cottura, coprire la copertura superiore, poi fissarla con il nastro adesivo alle superfici laterali del forno. Fissare con nastro adesivo cartone o carta sulla copertura anteriore del vetro interno del forno come adatto ai vassoi in modo che il grill e i vassoi del forno non danneggino la copertura del forno durante il trasporto. Inoltre, fissare con nastro adesivo la copertura del forno alle pareti laterali.

Se non si dispone della confezione originale, preparare un imballo di modo che l'elettrodomestico, in particolare le superfici esterne, non si danneggino (vetro e superfici verniciate) in seguito a forze esterne.



CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti; L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno; L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso



**Prodotto importato e distribuito da:
Gruppo Industriale Vesit S.p.A.
Società Unipersonale
Via Polidoro da Caravaggio, 6
20156 Milano (MI)**

52230783