MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Electroline

CUCINA

FSCE-50G4A
FSCE-60G4A
FSCE-50E4AT
FSCE-60E4ATL
FSCE-60EV4ATLX

Gentile cliente,

consigliamo di leggere attentamente il manuale utente prima di utilizzare il prodotto e di tenerlo sempre a propria disposizione.

Il Produttore si riserva il diritto di modificare il prodotto e la relativa documentazione tecnica senza incorrere in alcun obbligo nei confronti di terzi e non si assume la responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto del presente manuale.

Nota: questo manuale utente è stato stilato per più di un modello. Alcune delle funzioni specificate nel manuale potrebbero non essere effettivamente presenti nel dispositivo in Vostro possesso.

Gli elementi indicanti recanti il simbolo (*) sono opzionali.

Le immagini presenti nel manuale sono solo di riferimento, potrebbero non corrispondere esattamente al Vostro prodotto, ma le indicazioni restano altresì valide.

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA 1
1.1 SICUREZZA ELETTRICA....7
1.2 SICUREZZA GAS....10
1.2.1 IN CASO DI ODORE DI GAS....12
1.3 USO PREVISTO....13
2 COLLEGAMENTI ELETTRICI 14
2.1 SCHEMA DI CONNESSIONE ELETTRICA....14
3 COLLEGAMENTO GAS 15
3.1 CONNESSIONE CON GPL....15
3.2 CONNESSIONE CON GAS NATURALE....16
3.3 PASSAGGIO PER IL FLESSIBILE DEL GAS....16
3.3.1 PASSAGGIO DA GAS NATURALE A GPL E VICEVERSA....17
3.4 VENTILAZIONE DELLA STANZA....17
3.5 IMPOSTAZIONE DELLA PORTATA DEL GAS RIDOTTA PER I RUBINETTI DEL PIANO COTTURA....18
3.6 RIMOZIONE DEI BRUCIATORI E INSTALLAZIONE DELL'INIETTORE DEL FORNO A GAS....19
3.6.1 RIMOZIONE DEL BRUCIATORE SUPERIORE....19
3.6.2 RIMOZIONE DEL BRUCIATORE INFERIORE....19
3.7 DESCRIZION DELL'APPARECCHIO....21
4 ACCESSORI (OPZIONALE) 22
5 SPECIFICHE TECNICHE 23
6 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO 26
6.1 AVVERTENZE SULLA COLLOCAZIONE DELL'APPARECCHIO....26
6.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIO AD UNA PARETE....28
7 PANNELLI DI CONTROLLO 29

7.1 APPARECCHI CON FORNO ELETTRICO 29
7.2 APPARECCHI CON FORNO A GAS 31
8 UTILIZZO 32
8.1 FORNO A GAS 32
8.1.1 UTILIZZO DEI BRUCIATORI 32
8.2 FORNO ELETTRICO 32
8.2.1 UTILIZZO DEGLI ELEMENTI RISCALDANTI ELETTRICI 32
8.2.2 UTILIZZO DELLA GRIGLIA 33
8.2.3 UTILIZZO DEL GRILL 33
8.3 PIANO COTTURA 33
8.3.1 UTILIZZO DEI BRUCIATORI 33
8.4 RACCOMANDAZIONI DI COTTURA 34
9 MANUTENZIONE E PULIZIA 36
9.1 RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO 37
9.2 PULIZIA E MANUTENZIONE DEL VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO 38
9.3 PARETI CATALITICHE * 38
9.3.1 RIMOZIONE DELLE PARETI CATALITICHE 38
9.4 POSIZIONI RIPIANO* 39
9.5 SOSTITUIRE LA LAMPADINA 39
9.6 PANNELLO DEFLETTORE DEL GRILL * 40
10 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 41
11 REGOLE D'USO 44
11.1 TRASPORTO 44
11.2 CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO 44
11.3 SMALTIMENTO ECOLOGICO 45
11.4 INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE 45

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

1. Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio, occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del medesimo.
2. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo libretto di istruzioni: contiene informazioni importanti sul montaggio, la sicurezza, l'uso e la manutenzione. In questo modo ci si protegge e si evitano danni all'apparecchio. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati dall'inosservanza delle indicazioni contenute nel presente documento e/o da un suo uso improprio e/o irragionevole.
3. Questo apparecchio non deve essere maneggiato e/o utilizzato da bambini di età inferiore ad 8 anni e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e cognitive, a meno che non siano supervisionati e/o adeguatamente istruiti, in merito alle modalità d'uso, da una persona responsabile per la loro sicurezza e consapevoli di tutti i possibili rischi inerenti. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore ad 8 anni ed evitare che giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, destinata ed essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
4. Tenere l'apparecchiatura ed il rispettivo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età

inferiore agli 8 anni e/o animali, a meno che non monitorati continuamente.

5. Installazione e riparazione devono essere effettuate solo a cura del servizio di assistenza tecnica autorizzato. Il produttore non si ritiene responsabile per operazioni svolte da personale non autorizzato.
6. Verificare che l'apparecchio sia montato in piano e che i piedini siano integri, correttamente installati e regolati.
7. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa o su superfici ricoperte da tappeti.
8. **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non conservare nulla sulle superfici di cottura.
9. **ATTENZIONE:** l'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso, non toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
10. Le condizioni di impostazione dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta identificativa del prodotto.
11. Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento: tenere lontano i bambini.
12. **ATTENZIONE:** questo apparecchio è progettato per la cottura, non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
13. Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.

14. Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo avervi riposto il cibo all'interno.
15. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti quando sono caldi, rischio di ustione.
16. **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato.
17. Questa apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.
18. Questo prodotto è stato pensato unicamente per un uso domestico, non professionale.
19. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, verificare che non vi siano materiali infiammabili in prossimità o sull'apparecchio.
20. Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro: la pressione potrebbe farli esplodere.
21. Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.
22. Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.
23. Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.
24. Se il prodotto è difettoso o presenta danni evidenti, non utilizzarlo.

25. Non tentare mai di spegnere eventuali incendi con acqua. Scollegare l'alimentazione del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
26. Non ostruire né totalmente né parzialmente prese d'aria o fessure né inserirvi oggetti all'interno.
27. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.
28. Non appendere oggetti alla maniglia della porta del forno.
29. Non mettere teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiarla.
30. Quando si mette o toglie il cibo dal forno utilizzare appositi guanti da forno resistenti al calore.
31. Non utilizzare il forno con lo sportello di vetro rotto o mancante.
32. Posizionare il cibo su carta da forno, mettendolo all'interno di una teglia o su un accessorio da forno (vassoio, griglia metallica etc.).
33. Il punto di fissaggio dei cavi deve essere protetto.
34. Non toccare la presa con le mani umide.
35. Il trasporto e la movimentazione dell'apparecchio devono essere effettuati da un minimo di due persone.

36. Non mettere oggetti che i bambini possano raggiungere sull'apparecchio.
37. È importante posizionare correttamente griglie, teglie e vassoi sui ripiani. Posizionare grill o teglia tra le apposite scanalature e assicurarsi del loro equilibrio prima di poggiarvi il cibo.
38. Per evitare che qualcosa tocchi gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.
39. Non posizionare la carta da forno sulla base del forno e verificare che la temperatura interna non superi quella massima consentita per la carta da forno utilizzata.
40. Non cuocere gli alimenti direttamente sulla griglia o sul vassoio. Mettere gli alimenti entro recipienti idonei all'utilizzo in un forno.
41. Non posizionare utensili metallici come coltelli, forchette, cucchiai etc. sulla superficie dell'apparecchio, poiché si surriscaldano.
42. **ATTENZIONE:** Non utilizzare mai contemporaneamente i bruciatori di forno e grill.
43. Prestare attenzione, durante e subito dopo l'utilizzo, alcune superfici possono diventare molto calde: rischio di ustione,
44. La presa di alimentazione, o l'interruttore nelle installazioni fisse devono essere sempre accessibili.

45. Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si scaldano. Quando si apre la porta del forno, fare un passo indietro per evitare il vapore caldo che fuoriesce dall'interno: rischio ustione.
46. Al termine dell'utilizzo del piano cottura, attendere che i bruciatori si siano raffreddati prima di chiudere il coperchio (se presente).
47. Quando lo sportello è aperto, non posizionare oggetti pesanti su di esso né permettere ai bambini di sedervisi sopra. È possibile che il forno si ribalti o che le cerniere dello sportello si danneggino.
48. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che si possono verificare sulla superficie del vetro dello sportello possono causarne la rottura.
49. Fare attenzione durante la pulizia dei bruciatori a gas, onde evitare rischi di lesioni.
50. Durante la pulizia non spostare gli elementi riscaldanti: può causare shock elettrico.
51. Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica per periodi di inutilizzo prolungati, prima di riporlo e/o prima di effettuarvi qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
52. Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, di rendere innocue quelle parti che possono costituire un

pericolo per le persone o di smaltirle compatibilmente con le normative vigenti.

1.1 SICUREZZA ELETTRICA

1. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.
2. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra (a norma di legge) nell'impianto di alimentazione. Il produttore non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.
3. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.
4. **ATTENZIONE:** in presenza di crepe e fessurazioni sulle superfici in vetro, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.
5. Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno: rischio di elettrocuzione.
6. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia soggetto a schiacciamento o surriscaldamento da parti di sorgenti di calore esterne, in quanto potrebbe risultarne danneggiato e compromettere la sicurezza: pericolo di shock elettrico.

7. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.
8. Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
9. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.
10. Se il cavo di alimentazione (il cavo con spina) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per prevenire situazioni pericolose.
11. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.
12. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.
13. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.
14. Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.
15. Il cavo di alimentazione (il cavo con spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
16. Scollegare l'alimentazione del prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

17. L'apparecchio è dotato di un cavo di tipo "Y".
18. Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.
19. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.
20. **ATTENZIONE:** scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.
21. Non stringere i cavi di collegamento alla porta del forno e non farli scorrere su superfici calde. Se il cavo si fonde, ciò potrebbe causare cortocircuiti nel forno e persino un incendio.
22. Anche la superficie posteriore del forno si scalda quando esso viene azionato. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore, altrimenti potrebbero venire danneggiati.
23. **ATTENZIONE:** per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito del dispositivo sia aperto prima di sostituire la lampada.
24. Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, si ha diretto accesso

ai cavi elettrici sotto tensione. Può causare shock elettrico.

1.2 SICUREZZA GAS

1. Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Questo apparecchio deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. Verificare che nell'ambiente siano presenti adeguate condizioni di ventilazione.
2. Quando viene utilizzato un apparecchio di cottura a gas vengono generati nella stanza umidità, calore e prodotti di combustione. Prima di tutto, assicurarsi che la cucina sia ben ventilata quando si usa l'apparecchio e mantenere gli apparati di ventilazione naturale aperti, o installare un'apparecchiatura di ventilazione meccanica.
3. Dopo aver utilizzato l'apparecchio intensamente per un lungo periodo di tempo, potrebbe essere necessaria una ventilazione aggiuntiva. Ad esempio, aprire una finestra o regolare una velocità superiore per la ventilazione meccanica, se presente.
4. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi ben ventilati in conformità con le normative vigenti. Si prega di leggere il presente manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

5. Prima di posizionare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni della rete locale (tipo di gas e pressione del gas) soddisfino i requisiti dell'apparecchio.
6. Il meccanismo di accensione dei bruciatori, ove presente, non può essere eseguito per più di 15 secondi. Se il fornello non si accende dopo 15 secondi, interrompere il meccanismo e attendere almeno un minuto prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore.
7. Tutti i tipi di operazioni da eseguire sull'installazione del gas devono essere effettuati da personale autorizzato e competente.
8. Gli apparecchi a gas sono regolati per gas naturale (GN). In caso di impiego con un tipo di gas diverso, rivolgersi ad un tecnico autorizzato per la necessaria conversione e regolazioni.
9. Per un corretto funzionamento, cappuccio, tubo del gas e morsetto devono essere sostituiti periodicamente secondo le raccomandazioni del produttore e quando necessario.
10. Il gas dovrebbe bruciare bene nei prodotti a gas. Il gas che brucia bene può essere indicato da una fiamma blu e una combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, è possibile venga generato monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas

incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale.

11. Chiedere al proprio fornitore di gas locale i numeri di telefono relativi alle emergenze sul gas e le misure da adottare in caso si rilevi odore di gas.

1.2.1 IN CASO DI ODORE DI GAS

1. Non usare una fiamma viva e non fumare nell'ambiente.
2. Non azionare alcun interruttore elettrico (ad esempio: interruttore della lampada o campanello della porta).
3. Non usare il telefono o il cellulare.
4. Aprire porte e finestre.
5. Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi che utilizzano il gas e i contatori del gas.
6. Chiamare i vigili del fuoco avendo cura di farlo da un telefono situato fuori casa.
7. Controllare tutti i tubi e le loro connessioni non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire da casa e avvertire i vicini.
8. Non entrare in casa finché le autorità competenti non abbiano effettuato le opportune verifiche e non affermino sia sicuro farlo.

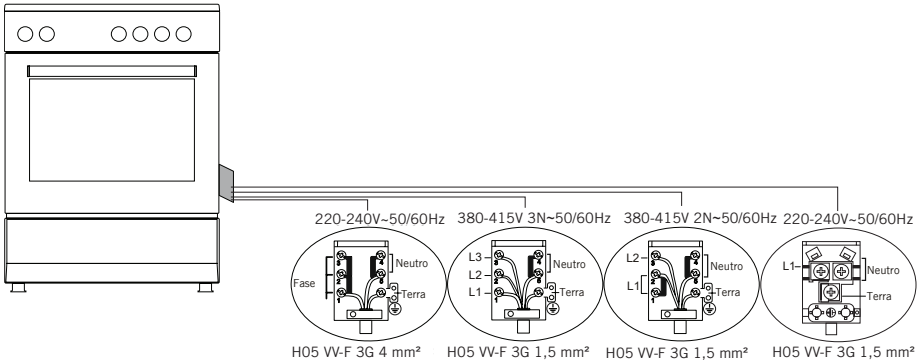
1.3 USO PREVISTO

1. Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico, non è consentito l'uso commerciale del prodotto.
2. Il dispositivo non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
3. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare piastre sotto la griglia, asciugare vestiti o asciugamani appendendoli alla maniglia o per fini quali il riscaldamento.
4. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.
5. La parte dell'unità del forno può essere utilizzata per scongelare, arrostire, friggere e grigliare i cibi.
6. La disponibilità delle parti di ricambio di questo prodotto è regolamentata dalle leggi in vigore nel Paese di distribuzione.

2 COLLEGAMENTI ELETTRICI

1) Il collegamento elettrico del presente apparecchio deve essere effettuato a cura di un tecnico autorizzato, nel rispetto delle istruzioni riportate sul manuale.
2) I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere effettuati esclusivamente con prese dotate di messa a terra conformemente alla regolamentazione vigente. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da collegamenti dell'apparecchio con reti elettriche non dotate di un adeguato impianto di terra.
3) La presa di allacciamento deve essere situata in un posto accessibile dopo l'installazione.
4) L'alimentazione elettrica in corrente alternata richiede l'impiego di un fusibile da 16A a protezione dell'apparecchio.
5) Se è necessario sostituire il fusibile elettrico, accertarsi che il collegamento elettrico sia realizzato come spiegato in seguito:
6) Gli interruttori posti a protezione della linea di alimentazione dell'apparecchio devono essere situati in un luogo accessibile per l'utente finale mentre il prodotto è correttamente installato.

2.1 SCHEMA DI CONNESSIONE ELETTRICA



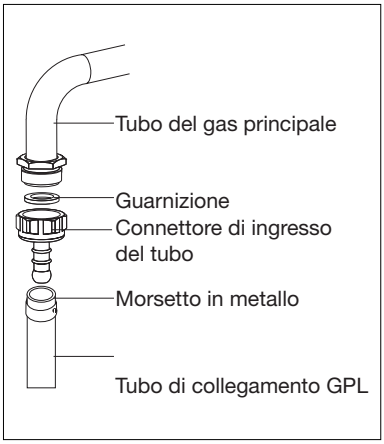
3 COLLEGAMENTO GAS

ATTENZIONE: prima di iniziare qualsiasi opera di collegamento all'impianto del gas, interromperne l'alimentazione elettrica: rischio di esplosione.

Per il collegamento al circuito del gas procedere come segue.

1) Collegare l'apparecchio ad un rubinetto del gas nelle immediate vicinanze in modo tale da rendere il percorso del tubo di collegamento il più breve possibile, onde evitare eventuali perdite. Al fine di garantire sicurezza, il tubo usato dovrebbe essere di una lunghezza compresa fra 40 cm e 125 cm.
2) Durante i controlli per individuare eventuali perdite di gas non usare mai accendini, fiammiferi, sigarette accese o sostanze infiammabili nell'ambiente.
3) Applicare sapone liquido sul punto di collegamento. Nel caso in cui vi siano perdite, si formerà della schiuma sulla regione sulla quale è stato applicato il sapone.

3.1 CONNESSIONE CON GPL



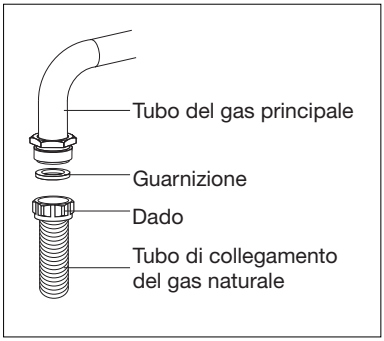
Per il collegamento con GPL, fissare il morsetto in metallo sul tubo che proviene dalla bombola di GPL. Fissare un'estremità del tubo sul connettore di ingresso del tubo dietro all'apparecchiatura, spingendolo fino in fondo, quindi, fissare il morsetto con un cacciavite. La guarnizione e il connettore di ingresso del tubo per il collegamento sono indicati nell'immagine a fianco. Inserire la guarnizione nel connettore di ingresso del tubo ed avvitare il connettore sul tubo del gas principale.

NOTA: il regolatore dovrebbe essere fissato su GPL conjj funzione 300 mmSS.

ATTENZIONE: il tubo del gas e il collegamento elettrico dell'apparecchiatura non dovrebbero passare vicino ad aree calde quali ad esempio la parte posteriore

del dispositivo. Il tubo del gas dovrebbe essere collegato solo compiendo angoli ampi onde evitare rotture. Il movimento dell'apparecchiatura alla quale viene collegato il gas potrebbe causare perdite di gas.

3.2 CONNESSIONE CON GAS NATURALE



AVVERTENZA: Il collegamento del gas naturale dovrebbe essere eseguito da un tecnico autorizzato. Per il collegamento del gas naturale, collocare la guarnizione nel dado all'estremità del tubo di collegamento del gas naturale. Per installare il tubo sul tubo del gas principale, avvitare il dado. Completare il collegamento verificando che non vi siano perdite di gas.

3.3 PASSAGGIO PER IL FLESSIBILE DEL GAS

1) Collegare l'apparecchio al rubinetto della tubazione del gas con il percorso più breve possibile per limitare la possibilità di perdite di gas.
2) Eseguire un controllo di tenuta ed ermeticità, per motivi di sicurezza: assicurarsi preventivamente che le manopole del pannello di controllo siano chiuse e che la valvola del gas sia aperta.
3) AVVERTENZA: Quando si esegue il controllo per eventuali perdite di gas, non utilizzare mai accendini, fiammiferi, sigarette o sostanze combustibili simili nello stesso ambiente in cui si effettua la prova.
4) Applicare sapone liquido sui punti di giunzione delle tubature ed in ogni altro punto ove si possano generare perdite: in caso di perdite, si creeranno delle bolle.

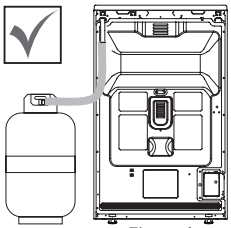


Figura 1

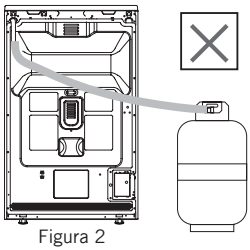


Figura 2

5) Posizionare l'apparecchio nel luogo predisposto; se necessario, regolare i piedini per rendere l'apparecchio a livello del piano di lavoro.
6) Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e in un ambiente ben ventilato.

ATTENZIONE: prima di posizionare l'apparecchio, verificare che le condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) siano conformi alle impostazioni del prodotto.

3.3.1 PASSAGGIO DA GAS NATURALE A GPL E VICEVERSA

1) Scollegare il gas e l'elettricità del piano di cottura. Qualora il piano di cottura sia caldo, attenderne il raffreddamento.
2) Per sostituire l'iniettore, servirsi di un cacciavite la cui estremità sia come quella indicata nella figura 3.
3) Come indicato nella figura 4, smontare il coperchio del bruciatore e il coperchio dal piano cottura (qualora presente) e garantire una buona visibilità dell'iniettore.
4) Togliere l'iniettore come indicato nella figura 5 con un cacciavite, quindi sostituirlo con uno nuovo idoneo.

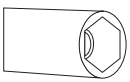


Figura 3

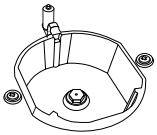


Figura 4

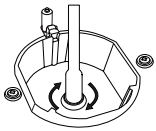


Figura 5

3.4 VENTILAZIONE DELLA STANZA

L'aria richiesta per i bruciatori viene prelevata dall'ambiente, mentre i gas emessi vengono espulsi direttamente nella stanza. Al fine di garantire un funzionamento sicuro del proprio prodotto, un elemento di base è una buona ventilazione della stanza. Qualora non vi siano finestre o stanze da utilizzare per la ventilazione, sarà necessario installare un ulteriore dispositivo di ventilazione. Qualora la stanza disponga di una porta che apre verso l'esterno non sarà necessario

garantire una ventilazione ulteriore.
La seguente tabella è da considerarsi di riferimento, in ogni caso consultare un tecnico specializzato per maggiori delucidazioni.

Dimensioni della stanza	Apertura di ventilazione
Inferiore a 5 m^3	min. 100 cm^2
Fra 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Più grande di 10 m^3	non serve
Nei piani interrati o nelle cantine	min. 65 cm^2

3.5 IMPOSTAZIONE DELLA PORTATA DEL GAS RIDOTTA PER I RUBINETTI DEL PIANO COTTURA

1) Accendere il bruciatore che deve essere regolato e ruotare la manopola nella posizione del minimo.
2) Rimuovere la manopola.
3) Utilizzare un cacciavite di dimensioni adeguate per regolare la portata. Per il GPL girare la vite in senso orario (per aumentare la fiamma). Per il gas naturale, girare la vite in senso antiorario (per aumentare la fiamma).
4) La lunghezza normale di una fiamma diritta nella posizione del minimo dovrebbe essere 6-7 mm.
5) Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore sia a fuoco acceso che a posizioni di minimo e controllare se la fiamma è accesa o spenta.

A seconda del tipo di rubinetto del gas utilizzato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare.

Per regolare la fiamma all'interno del forno (in caso di forno a gas) girare con attenzione la vite di regolazione della fiamma: in senso orario per ridurla, in senso antiorario per aumentarla (per GN, il contrario per GPL). Effettuare con attenzione la regolazione utilizzando un cacciavite piccolo (vedi figure 6 per il GN e 7 per il GPL).

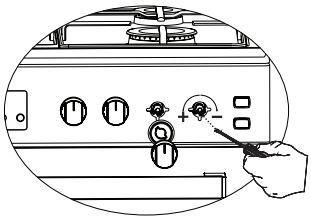


Figura 6

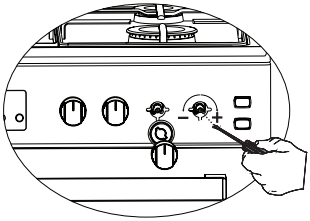


Figura 7

3.6 RIMOZIONE DEI BRUCIATORI E INSTALLAZIONE DELL'INIETTORE DEL FORNO A GAS

3.6.1 RIMOZIONE DEL BRUCIATORE SUPERIORE

Con l'aiuto di un cacciavite, rimuovere la vite come mostrato in figura 8. Come mostrato in figura 9, rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé. Come mostrato in figura 10, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, effettuare la procedura inversa.

Figura 8

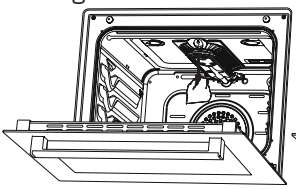


Figura 9

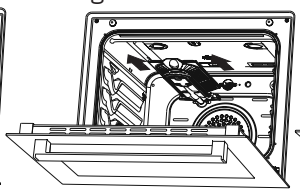
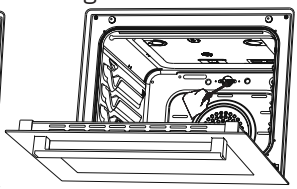


Figura 10



3.6.2 RIMOZIONE DEL BRUCIATORE INFERIORE

Lo sportello di copertura del bruciatore inferiore è fissato con due viti (vedi figura 11), rimuovere con un cacciavite idoneo. Rimuovere lo sportello tirandolo verso l'alto come mostrato in figura 12. Rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé come mostrato in figura 13. Come mostrato in figura 14, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore eseguire la procedura inversa.

Figura 11

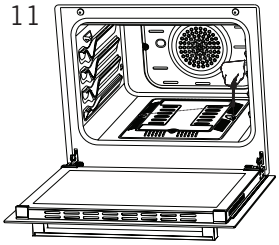


Figura 12

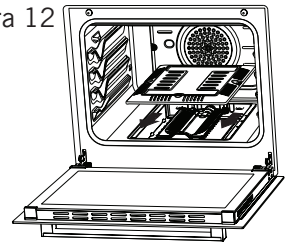


Figura 13

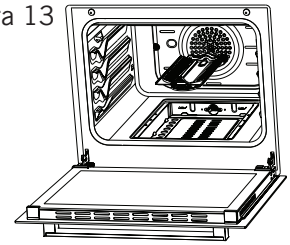
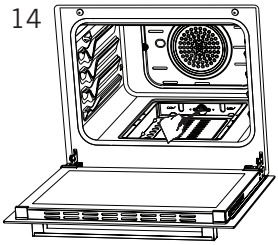
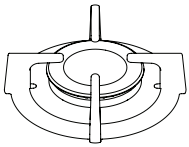
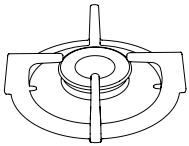


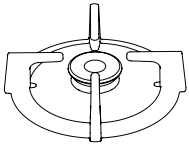
Figura 14

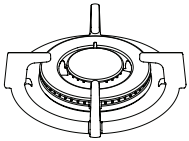


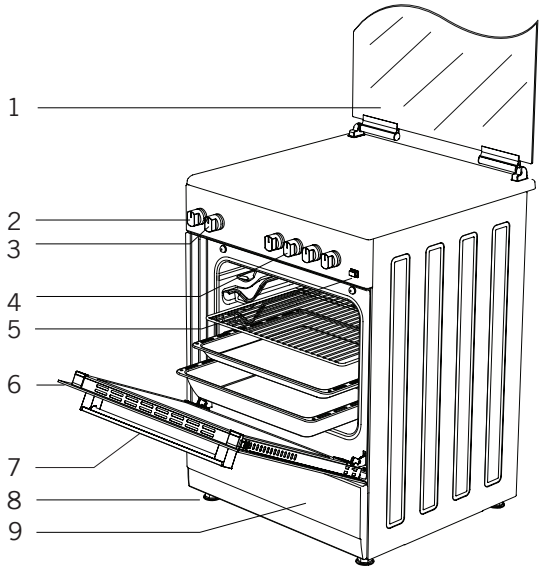
3.7 DESCRIZION DELL'APPARECCHIO


12

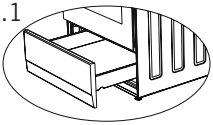

13

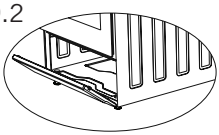

14

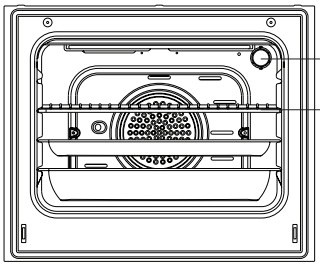

15



1. Sportello in vetro (sportello in lamina di metallo)
2. Manopola termostato forno
3. Manopola programmi forno
4. Manopole di regolazione fiamma dei bruciatori
5. Accenditore a pulsante *
6. Sportello
7. Maniglia
8. Gamba in plastica
9. Vano inferiore
9.1 Cassetto *
9.2 Sportello *
10. Lampada interna forno
11. Griglia di cottura
12. Bruciatore rapido
13. Bruciatore semi-rapido
14. Bruciatore ausiliario
15. Bruciatore WOK *







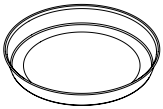
4 ACCESSORI (OPZIONALE)

Vassoio profondo *

Si usa per i dolci, le fritture e lo stufato. Per friggere direttamente sulla griglia dolci, alimenti congelati e piatti a base di carne, si può utilizzare il vassoio per la raccolta dell'olio.

Vassoio / Vassoio vetro *

Si usa per dolci (pasticcini, biscotti, ecc.) e alimenti congelati.



Vassoio rotondo *

Si usa per dolci e alimenti congelati.

Griglia metallica

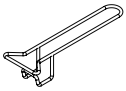
Si usa per posizionare al livello desiderato sulla rastrelliera gli alimenti da cuocere al forno.

Binari telescopici *

Con l'aiuto dei binari telescopici, vassoi e/o rastrelliere possono essere facilmente posizionati e rimossi.

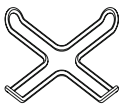
Griglia interna al vassoio *

Si usa per alimenti che possono aderire alle superfici durante la cottura, impedendone il contatto diretto.



Manico della teglia *

Utilizzato per reggere le teglie.



Supporto per caffettiera *

Può essere usato come supporto per una caffettiera.

5 SPECIFICHE TECNICHE

Nella tabella sottostante vengono illustrati i dati tecnici dei bruciatori per tipologia, in funzione del tipo di gas.

BRUCIATORI A GN							
Specifiche tecniche piano cottura	**G20,20 mbar G25,25 mbar**			**G20,25 mbar**		**G20,13 mbar**	
	Gas naturale			**Gas naturale**		**Gas naturale**	
Bruciatore Wok	Iniettore	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flusso di gas	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Bruciatore Rapido	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flusso di gas	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Bruciatore Semi-rapido	Iniettore	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flusso di gas	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Bruciatore Ausiliario	Iniettore	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Bruciatore Grill	Iniettore	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Flusso di gas	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Bruciatore Forno	Iniettore	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Flusso di gas	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

BRUCIATORI A GPL							
Specifiche tecniche piano cottura	**G30,28-30 mbar G31,37 mbar**			**G30,50 mbar**		**G30,37 mbar**	
	LPG			**LPG**		**LPG**	
Wok Fornello	Iniettore	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flusso di gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapido Fornello	Iniettore	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rapido Fornello	Iniettore	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW

Ausiliario Fornello	Iniettore	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flusso di gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Fornello	Iniettore	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Fornello	Iniettore	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flusso di gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

ATTENZIONE: la presente tabella deve essere utilizzata come riferimento in caso di riparazioni effettuate dal servizio di assistenza tecnica. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali problemi derivanti da eventuali riparazioni errate.

ATTENZIONE: al fine di aumentare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

ATTENZIONE: i valori forniti con l'apparecchio o i relativi documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità con le rispettive norme. Questi valori possono variare in base all'utilizzo e alle condizioni ambientali.

6 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Verificare che i dati di targa dell'apparecchio siano conformi a quelli di allacciamento (rete elettrica . In caso contrario contattare un elettricista e un idraulico per rendere questi servizi conformi ai requisiti. Il produttore non si ritiene responsabile per operazioni effettuate da personale non autorizzato.

ATTENZIONE: è responsabilità del cliente predisporre il luogo di installazione e un allacciamento elettrico adeguato per il collocamento dell'apparecchio.

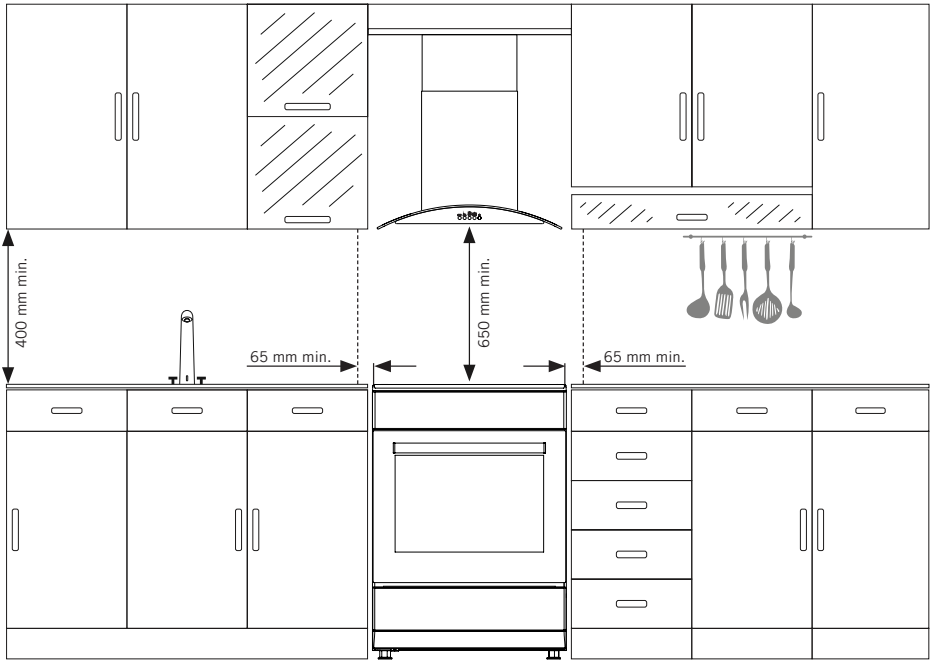
ATTENZIONE: si raccomanda effettuare i collegamenti elettrici in conformità con le normative vigenti nel luogo di installazione.

ATTENZIONE: prima di installare l'apparecchio verificarne l'integrità. In caso di danni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato per eventuali riparazioni.

6.1 AVVERTENZE SULLA COLLOCAZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è idoneo per installazione libera o all'interno di un mobile da cucina. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata su una superficie idonea a reggerne il peso (incluso quello di eventuali stoviglie) e piana. Regolare i piedini dell'apparecchio in modo tale che sia ben livellato.

In caso di installazione all'interno di un mobile da cucina, rispettare le distanze minime riportate nella figura di seguito (650 mm fra piano cottura e cappa, 400 mm fra piano cottura e pensile).



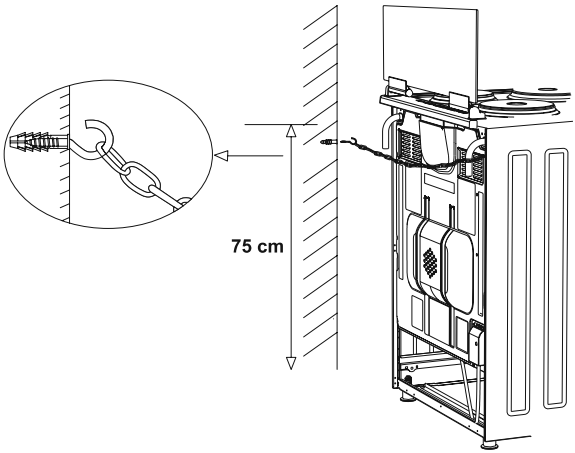
ATTENZIONE: il mobile della cucina vicino all'apparecchio deve essere resistente al calore.

ATTENZIONE: non installare l'apparecchio accanto a refrigeratori: il calore irradiato dall'apparecchio aumenta il consumo di energia dei dispositivi di raffreddamento.

ATTENZIONE: non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

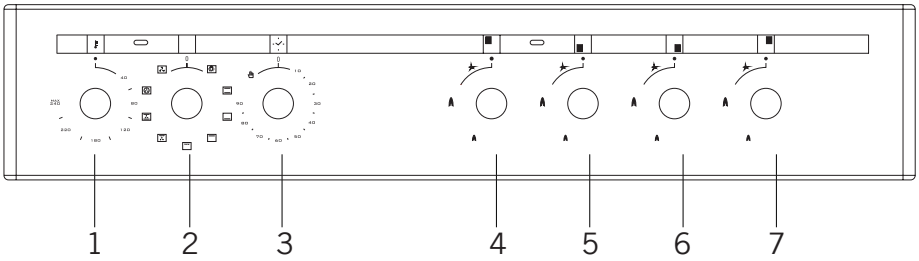
6.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIO AD UNA PARETE

Al fine di garantire un utilizzo in sicurezza del dispositivo, prima del suo utilizzo, assicurarsi che sia fissato alla parete posta posterirmente mediante la catena ed il gancio a vite in dotazione. Assicurarsi che il gancio sia avvitato saldamente nella parete.



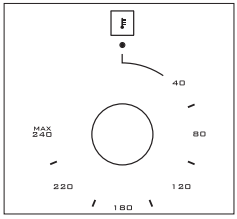
7 PANNELLI DI CONTROLLO

7.1 APPARECCHI CON FORNO ELETTRICO

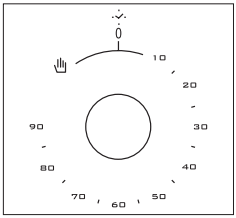


1. Termostato
2. Manopola programmi
3. Timer meccanico
4. Manopola bruciatore posteriore sinistro
5. Manopola bruciatore posteriore destro
6. Manopola bruciatore posteriore destro
7. Manopola bruciatore anteriore destro

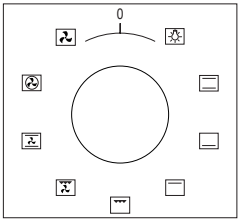
ATTENZIONE: il pannello di controllo sopra riportato è solo a scopo illustrativo. Tenere conto del pannello di controllo sul proprio dispositivo.



Termostato: si utilizza per regolare la temperatura all'interno del forno. Ruotare la manopola per regolare la temperatura desiderata. Per conoscere la temperatura più idonea in funzione della tipologia di alimento, consultare la tabella dedicata presente in questo manuale.



Timer meccanico*: il timer meccanico si utilizza per impostare il tempo a fine cottura. Allo scadere del tempo impostato i riscaldatori viene interrotta e viene emesso un segnale acustico di avviso. Il timer meccanico può essere regolato sul periodo desiderato tra 0 e 90 minuti. Per i tempi di cottura, vedere le tabelle di cottura.

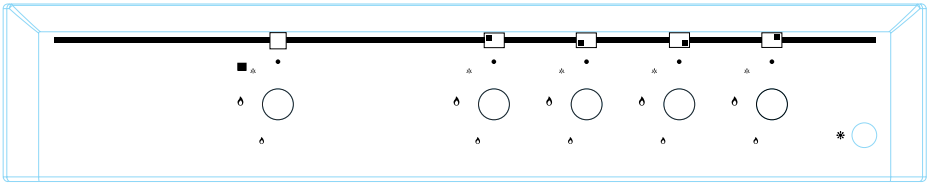


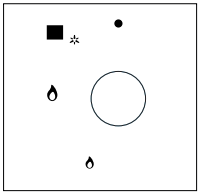
Manopola funzioni: Utilizzato per determinare i riscaldatori da usare per la cottura del piatto in forno. I tipi di programma per riscaldatore in questo pulsante e le loro funzioni sono descritti di seguito. Tutti i tipi di fornelli e i tipi di programma di questi riscaldatori potrebbero non essere disponibili su tutti i modelli.

	Girarrosto		Ventola
	Elementi riscaldanti inferiori e superiori		Riscaldatore turbo e ventola
	Lampada		Elemento riscaldante inferiore - superiore e ventola
	Elemento riscaldante inferiore e ventola		Grill e ventola
	Elemento riscaldante grill		Grill
	Grill e lampada		Elemento riscaldante superiore
	Timer elettronico		Elemento riscaldante inferiore
	Fiamma		Accendino iniettore

ATTENZIONE: Tutti i tipi di fornelli e i tipi di programma di questi riscaldatori potrebbero non essere disponibili su tutti i modelli.

7.2 APPARECCHI CON FORNO A GAS





Manopola regolazione potenza bruciatori: questa manopola serve per regolare la potenza del bruciatore per i forni a gas. In vasso il livello di minimo al centro il livello massimo, in alto la posizione spento.

8 UTILIZZO

8.1 FORNO A GAS

8.1.1 UTILIZZO DEI BRUCIATORI

1) Se il forno è dotato di bruciatori funzionanti a gas, è necessario utilizzare la manopola appropriata per accendere i bruciatori. Alcuni modelli hanno l'accensione automatica dalla manopola; per accendere il bruciatore ruotare la manopola fino alla potenza desiderata e utilizzare il pulsante di accensione, se presente, od un fiammifero per accendere la fiamma.
2) Non mantenere premuto il pulsante di accensione per un periodo superiore ai 15 secondi. Qualora il bruciatore non si accenda, attendere almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.
3) Le valvole che controllano i bruciatori a gas hanno uno speciale meccanismo di sicurezza per l'interruzione della fiamma (FFD); questo dispositivo si attiva istantaneamente in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompendo l'erogazione del gas.

8.2 FORNO ELETTRICO

8.2.1 UTILIZZO DEGLI ELEMENTI RISCALDANTI ELETTRICI

1) Alla prima accensione possono esere emessi odori, questo è normale: per eliminarli far funzionare il forno, vuoto, a 240 °C per 45-60 minuti.
2) Posizionare la manopola programmi del forno sulla funzione desiderata.
3) Per scegliere il programma e la temperatura idonei al tipo di cottura che si intende effettuare, fare riferimento alla tabella riportata al capitolo "Raccomandazioni di cottura".
4) Durante la fase di cottura in forno, lo sportello non deve essere aperto frequentemente; in caso contrario, la circolazione del calore potrebbe essere sbilanciata e i risultati potrebbero variare rispetto a quelli attesi.

8.2.2 UTILIZZO DELLA GRIGLIA

Quando si posiziona la griglia sul ripiano superiore, non mettere a contatto il cibo con la griglie: interporre sempre carta da forno o comunque un materiale idoneo all'utilizzo a contatto con il cibo e per la cottura in forno. Si consiglia di preriscaldare il forno per 5 minuti prima di inserire gli alimenti. Posizionare il cibo al centro della griglia per fornire il massimo flusso d'aria attraverso il forno.

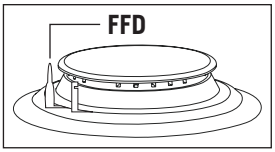
8.2.3 UTILIZZO DEL GRILL

1) Per accendere il grill posizionare la manopola programmi sul simbolo del grill, quindi, impostare la temperatura desiderata.
2) Per spegnere il grill impostare il pulsante funzione sulla posizione off.

ATTENZIONE: far riferimento al paragrafo "Pannello deflettore del grill" per ulteriori informazioni sull'ultilizzo del grill.

8.3 PIANO COTTURA

8.3.1 UTILIZZO DEI BRUCIATORI



Le valvole che controllano i fornelli a gas hanno uno speciale meccanismo di sicurezza per l'interruzione della fiamma (FFD); questo dispositivo si attiva istantaneamente in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompendo l'erogazione del gas.

1) Per accendere un bruciatore, premere sempre la manopola e ruotarla sul simbolo della fiamma in senso antiorario, tenere premuto l'accenditore fino all'accensione. Non mantenere premuto il pulsante di accensione per un periodo superiore ai 15 secondi. Qualora il bruciatore non si accenda, attendere almeno un minuto prima di riprovare. Nei modelli con sistema di sicurezza del gas, quando la fiamma del fornello si spegne, la valvola di controllo interrompe automaticamente l'emissione di gas.
2) Per azionare i bruciatori con il sistema di sicurezza del gas è necessario premere la manopola e ruotare in senso antiorario. Dopo l'accensione è necessario attendere circa 5-10 secondi per l'attivazione dei sistemi di sicurezza del gas. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo,

chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.

3) A fianco le posizioni che indicano il livello di apertura della valvola del gas e quindi di potenza del bruciatore: ● Chiuso Completamente aperto Mezzo aperto.
4) Prima di utilizzare il piano di cottura, assicurarsi che i coperchi di ogni bruciatore siano ben posizionati. Il corretto posizionamento dei coperchi del bruciatore è mostrato di seguito.

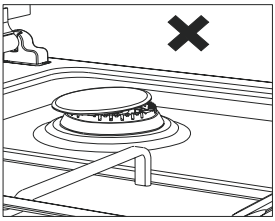


Figura 16

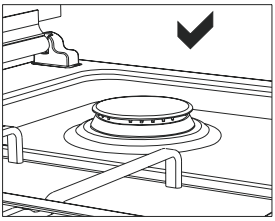


Figura 17

8.4 RACCOMANDAZIONI DI COTTURA

Nella seguente tabella sono riportate indicazioni di massima, utili per la cottura di alcune tipologie di alimenti, derivanti da test di laboratorio.

I tempi di cottura possono variare a seconda della tensione di alimentazione, della qualità, quantità e temperatura iniziale degli alimenti. Si consiglia di effettuare prove per verificare i valori più idonei ad ottenere un risultato conforme ai propri gusti.

AVVERTENZA: preriscaldare il forno per almeno 7-10 minuti.

Alimenti	Funzione di cottura	Temperatura (°C)	Posizione ripiano	Durata cottura (min.)
Torta	Statica / Statica+Ventola	170-180	2	35-45
Torte di piccole dimensioni	Statica/ Turbo+Ventola	170-180	2	25-30

Piccole Torte	Statica/ Statica+Ventola	180-200	2	35-45
Pasta	Statica	180-190	2	25-30
Biscotti	Statica	170-180	3	20-25
Torta Di Mele	Statica / Turbo+Ventola	180-190	2	50-70
Pan Di Spagna	Statica	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statica+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Statica	180-200	2	25-40
Meringa	Statica	100	2	60
Pollo	Statica+Fan / Turbo+Ventola	180-190	2	45-50
Pollo Grigliato **	Griglia	200-220	4	25-30
Pesce Alla Griglia **	Griglia+Ventola	200-220	4	25-30
Lombata **	Griglia+Ventola	Max.	4	15-20
Polpetta **	Griglia	Max.	4	20-25

* Non preriscaldare. La prima metà del tempo di cottura è consigliata a 200 °C mentre la seconda metà a 150 °C.

** Il cibo deve essere girato a metà del tempo di cottura.

9 MANUTENZIONE E PULIZIA

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio eseguire periodicamente le operazioni di manutenzione ordinaria e puliza come di seguito spiegat.

1) Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica (se presente).
2) Mentre il forno è in funzione evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
3) Non pulire mai la parte interna, il pannello, il coperchio, le teglie e tutte le altre parti del forno con strumenti abrasivi come spazzole dure, spugnette abrasive o coltelli nè detergenti acidi.
4) Dopo aver pulito le parti interne del forno con un panno insaponato, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
5) Pulire le superfici in vetro con detergenti specifici per la pulizia del vetro.
6) Non pulire il piano cottura con pulitori a vapore; seguire le istruzioni nelle figure seguenti per la pulizia dei bruciatori.

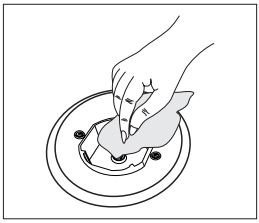


Figura 18

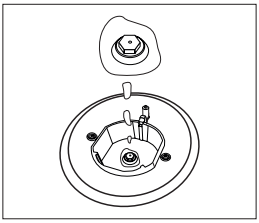


Figura 19

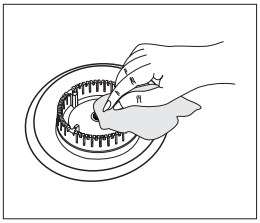


Figura 20

7) Prima di effettuare qualsiasi operazione, assicurarsi che le superfici siano a temperatura ambiente; Prima di chiudere il coperchio del piano cottura, assicurarsi che i bruciatori si siano raffreddati.
8) Non utilizzare mai agenti infiammabili come acido, diluente e benzina per la pulizia del forno.
9) Non lavare in lavastoviglie le componenti smontabili dell'apparecchio.
10) Per pulire la parte in vetro esterna dello sportello del forno rimuovere le viti di fissaggio della maniglia con un cacciavite, pulire e risciacquare, asciugare accuratamente il vetro e riposizionarlo correttamente reinstallando la maniglia.

9.1 RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

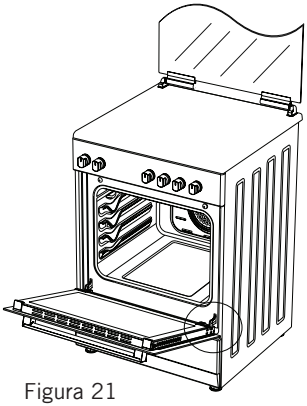


Figura 21

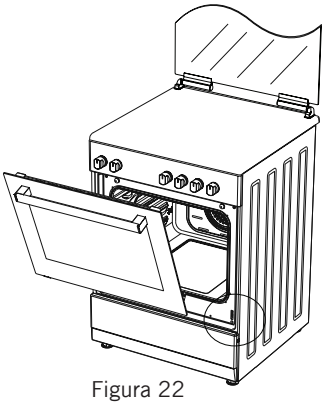


Figura 22

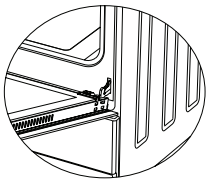


Figura 21.1

Aprire completamente lo sportello del forno tirando verso di sé.

Dopo eseguire la procedura di sblocco tirando il blocco della cerniera verso l'alto con l'aiuto di un cacciavite come mostrato nella figura 21.1.

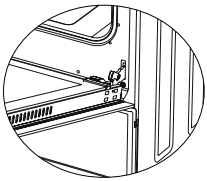


Figura 21.2

Portare il blocco della cerniera nell'angolazione massima come mostrato nella figura 21.2. Portare entrambe le cerniere che collegano lo sportello del forno al forno nella stessa posizione.

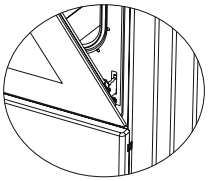


Figura 22.1

In seguito chiudere lo sportello del forno in modo che sia inclinato verso il blocco della cerniera come mostrato nella figura 22.1.

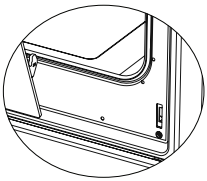


Figura 22.2

Per rimuovere lo sportello del forno, tirarlo verso l'alto tenendolo con entrambe le mani quando si è vicini alla posizione chiusa, come mostrato nella figura 22.2.

Per sostituire lo sportello del forno, eseguire al contrario i passi suddetti.

9.2 PULIZIA E MANUTENZIONE DEL VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Rimuovere il profilo premendo le tacche di plastica su entrambi i lati come mostrato in figura 23 e tirando il profilo verso di sé come mostrato in figura 24. Rimuovere quindi il vetro interno come mostrato in figura 25. Se presente è possibile rimuovere il vetro centrale allo stesso modo. Dopo il termine della pulizia e della manutenzione, reinstallare i vetri e il profilo in ordine inverso. Accertarsi che il profilo sia posizionato correttamente.

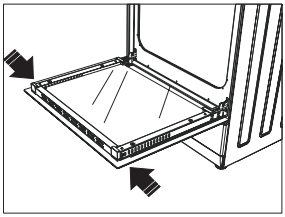


Figura 23

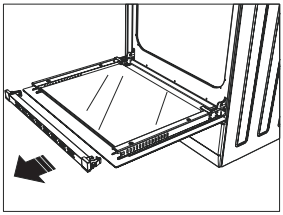


Figura 24

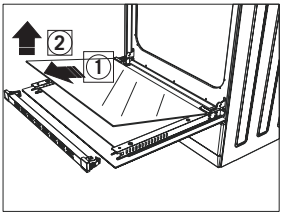


Figura 25

9.3 PARETI CATALITICHE *

Le pareti catalitiche si trovano sui lati a destra e sinistra del forno, sotto le guide. Le pareti catalitiche eliminano il cattivo odore e consentono di ottenere le prestazioni migliori dal dispositivo. Le pareti catalitiche assorbono anche i residui di olio e puliscono il forno durante il funzionamento.

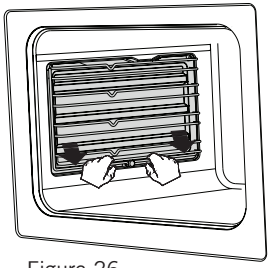
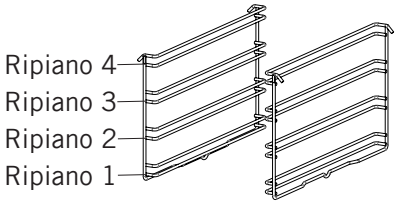


Figura 26

9.3.1 RIMOZIONE DELLE PARETI CATALITICHE

Per rimuovere le pareti catalitiche, estrarre le guide. Quando le guide sono estratte, le pareti catalitiche saranno rilasciate automaticamente. Le pareti catalitiche devono essere cambiate periodicamente.

9.4 POSIZIONI RIPIANO*



È importante posizionare correttamente la griglia metallica nel forno. Evitare che la griglia metallica tocchi la parete posteriore del forno. Le posizioni dei ripiani sono mostrate nella figura a fianco.

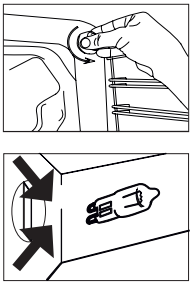
Per rimuovere le guide dei ripiani, premere le clip laterali, rimuovere prima il lato inferiore e il lato superiore dal luogo di installazione. Per installare i ripiani a filo; invertire la procedura per la loro rimozione.

9.5 SOSTITUIRE LA LAMPADINA

AVVERTENZA: Per evitare scosse elettriche, accertarsi che il circuito dell'apparecchio sia aperto prima della sostituzione della lampadina (aprire il circuito significa staccare l'alimentazione): spegnere l'apparecchio mediante i comandi sul pannello di controllo e scollegare il cavo di alimentazione. Rimuovere la protezione di vetro ruotandola come indicato nella figura sul lato sinistro. Se si ha difficoltà a girarla, utilizzare guanti di plastica. Rimuovere la lampadina ruotandola e installando quella nuova con le stesse specifiche. Reinstallare la protezione di vetro, ricollegare il cavo di alimentazione e completare la sostituzione. Ora è possibile utilizzare il forno.

I forni possono presentare le seguenti tipologie di lampadine:

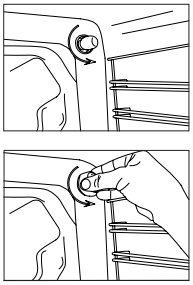
Lampada tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

Figura 27

Lampada tipo E14



220-240 V, AC
15 W

Figura 28

9.6 PANNELLO DEFLETTORE DEL GRILL *

Durante l'utilizzo della funzione Grill, occorre inserire il pannello deflettore onde evitare danni al pannello di controllo.

1) il pannello deflettore (figura 29) è progettato per proteggere il pannello di controllo e le manopole, quando il forno è in modalità grill.
2) Utilizzare questo pannello di sicurezza per evitare che il calore danneggi il pannello di controllo e le manopole quando il forno è in modalità grill.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.

3) Posizionare il pannello deflettore sotto il pannello di controllo, aprendo lo sportello del forno. (figura 30)
4) Fissare il pannello deflettore tra il forno e lo sportello, chiudendo quest'ultimo delicatamente. (figura 31)
5) Quando si cucina con la funzione Grill occorre mantenere lo sportello aperto con il deflettore correttamente inserito.

ATTENZIONE: se l'apparecchio dispone dell'opzione "funzionamento grill chiuso" con termostato, è possibile mantenere la porta del forno chiusa durante il funzionamento; in questo caso il pannello deflettore del grill non sarà necessario.

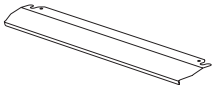


Figura 29

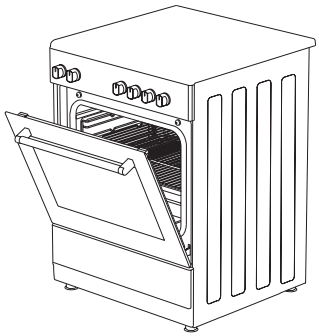


Figura 30

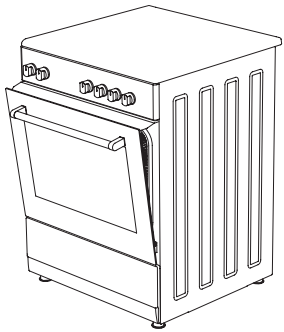


Figura 31

10 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi, prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, verificare mediante la tabella seguente se il problema può essere risolto autonomamente.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
L'apparecchio non funziona.	Alimentazione elettrica non disponibile.	Controllare che la rete elettrica funzioni correttamente.
	Alimentazione gas non disponibile.	Controllare che il rubinetto principale del gas sia aperto.
		Verificare che non vi siano pieghe o schiacciamenti nel tubo del gas.
		Assicurarsi che il tubo del gas sia collegato al forno.
		Controllare se viene utilizzata una valvola del gas adatta.
L'apparecchio si spegne durante la cottura.	Il forno si è surriscaldato ed è intervenuta la protezione termica.	Lasciare raffreddare il forno dopo lunghi cicli di cottura.
	Più di un apparecchio è collegato alla medesima linea di alimentazione.	Utilizzare una linea di alimentazione dedicata a questo apparecchio esclusivamente.
La porta del forno non si apre correttamente.	Ci sono residui di cibo bloccati tra la porta e la cavità interna.	Pulire bene il forno e provare a riaprire la porta.
Accenditore non funzionante.	Le punte o il corpo delle candele di accensione sono ostruiti.	Pulire punte o corpo di accensione.
	I tubi del bruciatore a gas sono intasati.	Pulire i tubi del bruciatore a gas.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Scossa elettrica quando si tocca il forno.	Assenza di un adeguato collegamento di terra.	Assicurarsi che l'impianto sia dotato di un adeguato collegamento di terra.
Acqua che gocciola.	Acqua o vapore si possono generare in determinate condizioni a seconda del cibo che viene cotto. Questo non costituisce un difetto del prodotto.	Lasciare raffreddare il forno e asciugarlo con un canovaccio.
Vapore che esce dalla porta del forno.		
Acqua che rimane all'interno del forno.		
Il forno non si scalda.	Porta del forno aperta.	Chiudere la porta e riavviare.
	I comandi del forno non sono regolati correttamente.	Leggere la sezione relativa al funzionamento del forno e ripristinarlo.
	Fusibile scattato o interruttore automatico aperto.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Se si ripete spesso, chiamare un elettricista.
Fumo che esce durante l'uso.	Al primo utilizzo questo è normale.	Il fumo esce dai riscaldatori. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo 2-3 cicli, dovrebbe non formarsi.
	Cibo sul riscaldatore.	Lasciare raffreddare il forno e pulire i residui di cibo dal riscaldatore.
Durante il funzionamento del forno ìsi sente odore di bruciato o plastica.	All'interno del forno sono stati inseriti accessori in plastica o altri materiali non resistenti al calore.	Utilizzare solo accessori idonei all'utilizzo in un forno.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Il forno non cuoce bene.	La porta del forno viene aperta di frequente durante la cottura.	Evitare di aprire la porta del forno durante la cottura se non strettamente necessario (ad esempio per girare il cibo). Se si apre la porta, la temperatura interna si abbassa e quindi il risultato della cottura ne sarà influenzato.
La luce interna è debole o non funziona.	Un oggetto estraneo copre la lampada durante la cottura.	Ad apparecchio spento e raffreddatto, eliminare l'oggetto che copre la lampada..
	La lampada potrebbe non funzionare correttamente.	Sostituire la lampada con una idonea (vedi paragrafo dedicato).

11 REGOLE D'USO

11.1 TRASPORTO

1) Non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.
2) Se necessario movimentare l'apparecchio, imballarlo adeguatamente e prestare la massima attenzione in tutte le fasi della movimentazione.
3) Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua etc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
4) Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute etc. durante la manipolazione e il trasporto.

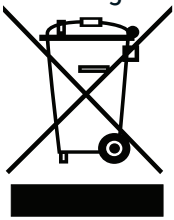
11.2 CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Onde utilizzare questo apparecchio in maniera efficiente dal punto di vista energetico, seguire i seguenti consigli.

1) Utilizzare contenitori di colore scuro e rivestimento in smalto che conducono meglio il calore nel forno (idonei all'utilizzo nel forno).
2) Seguire i consigli per la cottura riportati nel presente manuale.
3) Non aprire spesso la porta del forno durante la cottura.
4) Si sconsiglia di cucinare più piatti contemporaneamente nel forno: cuocere più piatti in successionein modo da evitare perdite di calore.
5) Spegnere il forno a pochi minuti dal termine del tempo di cottura e non aprire la porta del forno.
6) Scongelare il cibo surgelato prima di cucinarlo.

11.3 SMALTIMENTO ECOLOGICO

Smaltire gli imballaggi in modo ecologico.



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche-RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchio usati, come applicabile in tutta la UE.

11.4 INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i regolamenti nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.

Electroline

Unieuro S.p.A.
via Piero Maroncelli 10, 47121 Forlì (FC)

www.unieuro.it

CE