

CANDY

CUCINE ISTRUZIONI PER L'USO

IT



AVVERTENZE GENERALI

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per ottenere i massimi risultati dalle nostre cucine consigliamo di:

- Leggere attentamente le note di questo manuale, poiché contengono istruzioni importanti sulle modalità corrette di installazione, utilizzo e manutenzione di questa cucina. Conservare questo opuscolo in luogo sicuro, per poterlo consultare facilmente in seguito.
- In caso di vendita o di trasferimento dell'elettrodomestico, il manuale deve essere consegnato insieme all'elettrodomestico, per garantire il corretto trasferimento delle informazioni sull'installazione e sull'utilizzo dell'elettrodomestico e le relative avvertenze.
- Quando la cucina è in uso, tutte le parti accessibili sono molto calde: fare attenzione a non toccare questi elementi. Alla prima accensione, l'elettrodomestico potrebbe dare origine ad emissioni di odore acre: tale fumo è innocuo. Consigliamo di far funzionare la cucina a vuoto per due ore.

SIMBOLI USATI IN QUESTO MANUALE

Per una più facile comprensione, in questo manuale sono stati utilizzati i simboli indicati di seguito.



Informazioni per la sicurezza



Informazioni per la protezione dell'ambiente



Questo elettrodomestico è conforme alle direttive CEE dell'UE

DECLARATION OF DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Le parti di questo elettrodomestico che potrebbero venire a diretto contatto con gli alimenti sono conformi alle indicazioni della direttiva CEE 89/109. L'elettrodomestico è conforme alle direttive europee 73/23/CEE, 89/336/CEE e 90/396/CEE, emendate dalle 2006/EC, 2004/108/EC e 2003/55/EC, e dagli emendamenti seguenti. Inoltre l'elettrodomestico è conforme alle direttive generali 93/68 e ai successivi emendamenti.

SUGGERIMENTI PER LA SICUREZZA

- La cucina deve essere usata solo per gli scopi per i quali è progettata: deve essere usata solo per la cottura del cibo. Qualunque tipo altro utilizzo, per esempio come forma di riscaldamento, costituisce uso improprio ed è pertanto pericoloso.
- Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni provocati da uso improprio, non corretto o non ragionevole.
- Quando si utilizza un elettrodomestico occorre seguire alcune regole di base. Se l'elettrodomestico si rompe o si guasta, spegnerlo, staccare l'alimentazione di rete, evitare di toccarlo e contattare il centro di assistenza autorizzato.
- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienze e conoscenze, a meno che siano sottoposti a vigilanza o istruiti sull'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una personale responsabile della loro sicurezza.
- È necessario vigilare sui bambini per impedire che giochino con l'elettrodomestico.
- Un forno, per sua stessa natura, diventa molto caldo, specialmente sul vetro dello sportello. Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno quando è bollente, specialmente se il grill è acceso.
- Usare sempre i guanti per rimuovere gli alimenti dal forno.
- Mantenere sempre pulito l'elettrodomestico, per motivi di sicurezza e di igiene.
- I residui di grasso e di alimenti possono essere causa di incendi.
- Non mettere la mani tra il forno e le cerniere dello sportello superiore. Tenere lontani i bambini.
- Assicurarsi che quando l'elettrodomestico non viene utilizzato tutte le manopole siano in posizione spenta.
- Lo scaldavivande può essere usato per riporre vassoi vuoti o per mantenere caldi gli alimenti.
- Non mettere nel vano scaldavivande oggetti infiammabili, esplosivi o detergenti, ad esempio borse di nylon, carta, panni, ecc.
- Usare esclusivamente pentole e padelle resistenti al calore. Non usare materiali infiammabili.
- È pericoloso modificare o tentare di modificare le proprietà

dell'elettrodomestico.

- Occorre prestare particolare attenzione durante la frittura: non lasciare incustodito l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico è pesante. Prestare attenzione durante gli spostamenti.
- Durante il funzionamento dell'elettrodomestico, è normale l'emissione di aria calda.
- Non bloccare le aperture del forno.
- Se si pongono alimenti sopra o all'interno dell'elettrodomestico o quando si sposta il cibo con acqua o grassi in eccesso, si possono verificare versamenti. Pulire immediatamente tali residui dopo la cottura, per prevenire la formazione di odori sgradevoli e di possibili incendi.
- Prima di togliere i recipienti di cottura, ridurre o spegnere la fiamma.
- **AVVERTENZA!** Nelle zone in cui avviene la combustione di combustibili gassosi si producono calore e umidità. Occorre prestare particolare attenzione all'aerazione dell'ambiente: se l'aerazione naturale è inesistente o insufficiente occorre installare una ventola di aerazione. In caso di dubbi, consultare un Centro di Assistenza Candy.
- Quando si utilizza un elettrodomestico occorre seguire alcune regole di base:

- * In generale non è consigliabile utilizzare adattatori, prese multiple per più spine e prolunghe.
- * Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di alimentazione.
- * Non toccare il forno con le mani o i piedi umidi o bagnati.
- * Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione danneggiato.
- * Per la sostituzione del cavo, attenersi alle seguenti istruzioni:

* La sostituzione del cavo deve essere effettuata da un tecnico qualificato. Per le riparazioni affidarsi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato e assicurarsi che vengano usati ricambi originali.

* Se necessario, rimuovere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno dei seguenti tipi: H05RRF, H05VVF e H05V2V2-F. Il cavo ha la capacità necessaria per la corrente elettrica richiesta dal prodotto.

- Controllare periodicamente il tubo flessibile del gas.
- Il tubo del gas deve essere tenuto lontano dalle parti calde del forno e non deve essere a contatto con esso. È possibile spostare il connettore del gas a sinistra o a destra del forno. Dopo tale modifica, verificare l'eventuale presenza di perdite con acqua saponata.
- Dopo avere collegato il tubo flessibile del gas al connettore, fissarlo saldamente con una fascetta. Occorre prestare particolare attenzione alle perdite di gas: controllare con una soluzione saponata.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito prima che si sia raffreddato.



Il costruttore non può garantire la sicurezza della cucina qualora le precedenti istruzioni non vengano seguite.

SUGGERIMENTI UTILI

- Tutti i coperchi e le superfici in smalto o in vetro possono essere smontati per essere puliti facilmente.
- L'eventuale presenza di un coperchio superiore dell'elettrodomestico consente di proteggere dalla polvere il piano di cottura non utilizzato e di riparare dai versamenti d'olio durante la cottura.
- Non utilizzare il coperchio per altri scopi.
- **ATTENZIONE!** (Per modelli con coperchio in vetro) Il coperchio in vetro può rompersi se esposto a calore eccessivo. Prima di chiudere il coperchio accertarsi sempre che i bruciatori siano spenti.
- Non usare recipienti di cottura deformati o non bilanciati.
- Pulire con cura il grill e la leccarda prima di iniziare a utilizzarli.
- Usando detergenti spray, non spruzzare sulle piastre o sul termostato.
- Assicurarsi che i ripiani del forno siano collocati in modo corretto.
- Per un'accensione più rapida, accendere il bruciatore prima di collocarvi sopra il recipiente di cottura.
- Verificare che la fiamma dei bruciatori non presenti anomalie.
- Non coprire le parti del forno con fogli di alluminio.

INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato. Il produttore non ha l'obbligo di provvedervi. La garanzia non comprende l'eventuale assistenza richiesta al produttore per risolvere guasti derivanti da un'installazione non corretta.

È obbligatorio attenersi alle istruzioni di installazione destinate al personale professionalmente qualificato. L'installazione non corretta può determinare danni o lesioni a persone, animali o cose. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali danni o lesioni.

AVVERTENZA! Occorre prestare attenzione al posizionamento dell'elettrodomestico. Esso può essere installato solo in una stanza dotata di ventilazione costante.

Occorre sempre staccare il collegamento elettrico prima di ogni intervento di riparazione, installazione o modifica.

•Prima di installare l'elettrodomestico, controllare le caratteristiche della fornitura di gas (tipo e pressione del gas) e accertarsi che l'elettrodomestico sia regolato di conseguenza.

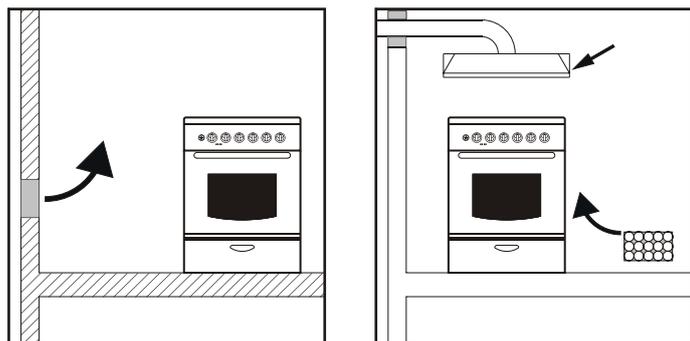
•Questo elettrodomestico non deve essere collegato al sistema di scarico di altri apparecchi funzionanti con un combustibile diverso.

•L'elettrodomestico non deve essere installato nelle vicinanze di materiale infiammabile (es. mobili, tende, ecc.)

L'AMBIENTE IN CUI INSTALLARE L'ELETTRODOMESTICO

•Per un corretto funzionamento dell'elettrodomestico, il locale deve essere dotato di una ventilazione naturale sufficiente alla dispersione dei gas combusti.

•Il flusso d'aria deve penetrare attraverso le prese d'aria dotate di griglia presenti sulle pareti esterne.



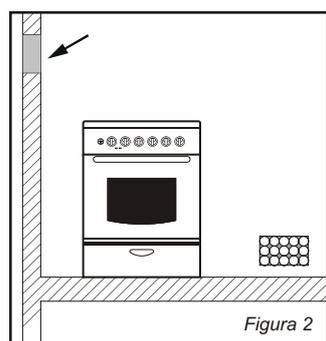
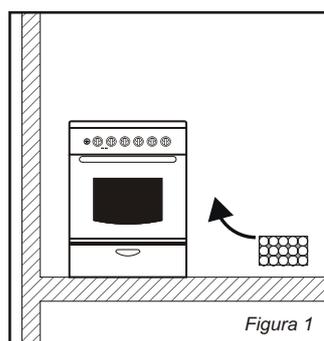
•Per il passaggio dell'aria, nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza della fiamma, la sezione trasversale delle griglie per l'aria deve misurare 100 cm^2 . Nei modelli privi del dispositivo di sicurezza della fiamma, la sezione trasversale deve misurare 200 cm^2 . (È possibile adottare una o più griglie)

Scarico dei gas combusti

•I gas combusti della cucina devono essere rilasciati direttamente all'esterno, oppure mediante una cappa collegata a un camino o una canna fumaria (Figura 1).

•Qualora fosse impossibile installare una cappa, occorrerà installare un aspiratore elettrico su una parete o una finestra rivolte verso l'esterno (Figura 2).

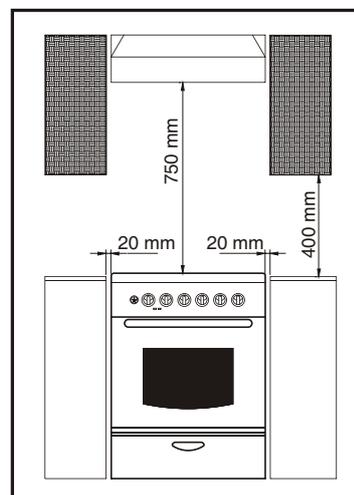
•L'aspiratore deve garantire il ricambio dell'aria della cucina 3-5 volte all'ora.



•Le griglie devono essere predisposte in modo tale da non poter essere ostruite da nessuno dei due lati e posizionate preferibilmente vicine al pavimento. Le griglie non devono essere disposte attraverso i canali attraverso cui passano gas di combustione e fumi di scarico.

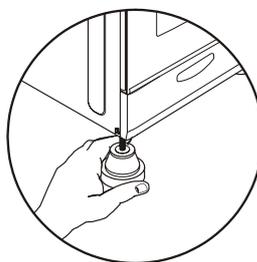
•Qualora fosse impossibile installare griglie di aerazione nel locale in cui è installato l'elettrodomestico, l'aria necessaria può essere ottenuta da un locale adiacente, a meno che si tratti di una camera da letto o di un locale dove la corrente d'aria possa costituire un pericolo.

POSIZIONAMENTO



Questo è un elettrodomestico di tipo "X" ed è stato progettato nell'ipotesi che i piani di lavoro adiacenti non siano più alti della superficie del piano di cottura.

REGOLAZIONE DEI PIEDINI



L'elettrodomestico è dotato di piedini regolabili sui quattro angoli inferiori del telaio. I piedini possono essere regolati singolarmente mediante una chiave, per fare in modo che la cucina e di conseguenza i liquidi nei recipienti di cottura siano bilanciati ed equilibrati.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le cucine sono fornite con o senza cavo di corrente. Il collegamento del cavo deve essere effettuato da un centro di assistenza autorizzando, che dovrà attenersi alle seguenti istruzioni. Il collegamento elettrico deve essere fatto secondo gli standard e i regolamenti vigenti. Prima di effettuare il collegamento elettrico, verificare i punti seguenti:

•La capacità dei collegamenti elettrici e i fusibili dell'edificio sono sufficienti a garantire il carico dell'elettrodomestico? (Verificare i dati sull'etichetta adesiva)

•La linea elettrica utilizzata è dotata di una messa a terra conforme agli standard vigenti? L'abitazione privata deve essere dotata di una corretta messa a terra. Rivolgersi a un tecnico autorizzato nel caso in cui l'impianto elettrico domestico non sia dotato di messa a terra.

•La presa e l'interruttore multipolare sono in un punto facilmente raggiungibile dopo l'installazione dell'elettrodomestico?

•Al cavo dell'alimentazione di rete deve essere collegata una spina conforme agli standard e il cavo deve essere inserito in una presa sicura.

•Qualora l'elettrodomestico richieda il collegamento diretto alla linea elettrica, fra l'elettrodomestico e la linea elettrica occorre usare un interruttore multipolare. (Deve essere conforme agli standard e adeguato al carico)

Il cavo di terra, di colore verde-giallo, non deve essere interrotto dall'interruttore. Il cavo di fase, di colore marrone (che parte dal connettore indicato con la "L" sul forno) deve sempre essere collegato con il cavo di fase dell'alimentazione di rete.

•Il cavo di alimentazione deve essere disposto in modo tale da non essere esposto a temperature superiori ai 50 °C.

•Qualora sia necessario sostituire il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo con una sezione trasversale adeguata alla potenza indicata. Il cavo di terra, di colore verde-giallo, deve risultare 2 cm circa più lungo rispetto ai cavi di fase e neutro.

•Dopo avere completato il collegamento, controllare le piastre accendendole per 3 minuti.

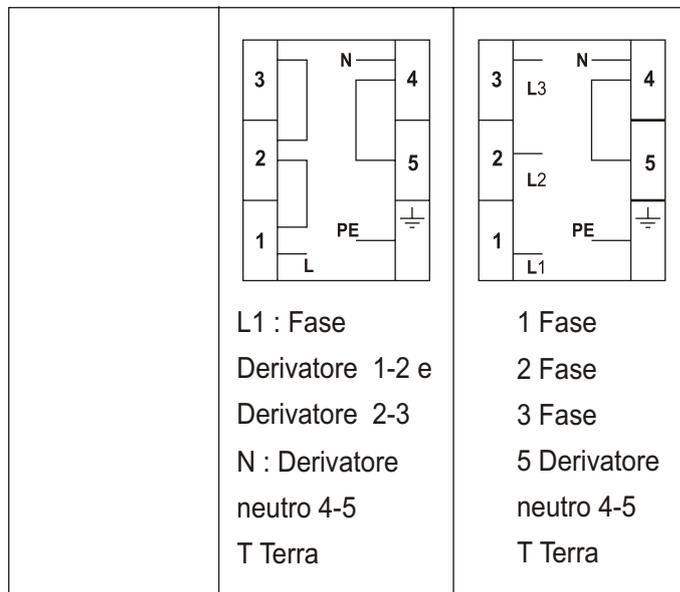
•**Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla non conformità agli standard di sicurezza.**

	Monofase 220-240 v~	Trifase 380-415V3N~
--	------------------------	------------------------

Fusibile	25 A	3 x 16 A
----------	------	----------

Cavo - Sezione	3 G 2.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
----------------	-------------------------	-------------------------

Cable - Tipo	H05VV-F o H05RR-F	H05VV-F o H05RR-F
--------------	----------------------	----------------------



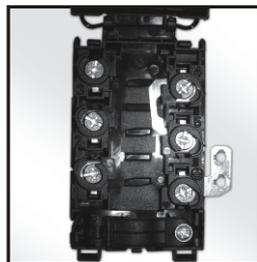
CUCINE SENZA CAVO DI CORRENTE

Tipi di collegamento scatola di derivazione

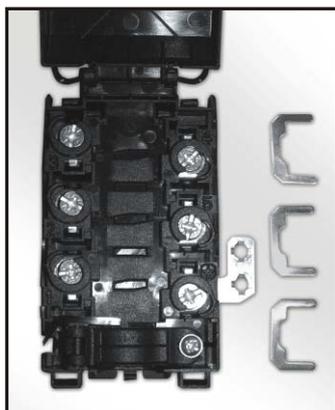
1- Collegamento monofase



2- Collegamento trifase



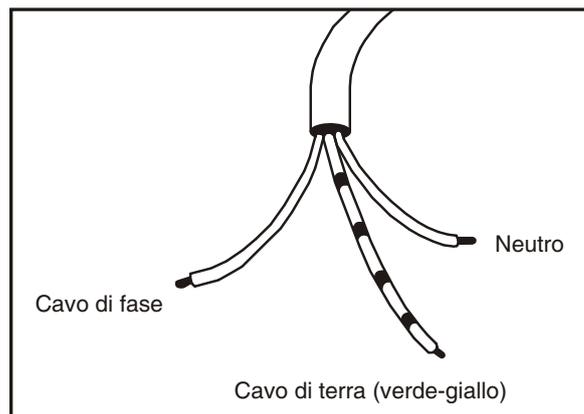
Attenzione: Un fissaggio inadeguato può determinare rischi di riscaldamento pericoloso a livello di alimentazione del cavo



CUCINE CON CAVO DI CORRENTE

•È previsto esclusivamente un collegamento a tensioni pari a 220-240 V tra fasi o tra fasi e neutro.

•Collegare 10/16 ampere a una presa.



COLLEGAMENTO AL GAS

Il gas deve essere collegato all'elettrodomestico secondo gli standard e le disposizioni vigenti.

•L'elettrodomestico è stato regolato in fabbrica per il tipo di gas indicato nei dati sull'etichetta adesiva posta accanto all'ingresso del gas, sulla parte posteriore dell'elettrodomestico.

Assicurarsi di utilizzare il tipo di gas indicato sull'etichetta. Se il tipo di gas è diverso, seguire le istruzioni riportate nel capitolo relativo alla conversione a tipi di gas diversi.

•Per ottenere la massima efficienza e il minimo consumo, assicurarsi che la pressione del gas corrisponda a quella riportata nella tabella riportata più avanti. Se si utilizza gas a pressione diversa occorre utilizzare un regolatore sull'attacco del gas. È permesso l'uso di un regolatore di gas conforme agli standard GPL.

Collegamento con un tubo metallico rigido o flessibile

•Il gas può essere alimentato mediante un apposito tubo flessibile in acciaio inox, in base agli standard di sicurezza vigenti. In questo caso non occorre spostare l'elettrodomestico. Il connettore di ingresso del gas dell'elettrodomestico è Gc¹/₂

Collegamento con un tubo flessibile non metallico.

•Se la valvola del gas è in una posizione tale da poter essere aperta e chiusa quando necessario, è possibile utilizzare un tubo flessibile conforme agli standard vigenti. Il tubo flessibile deve essere fissato saldamente con una fascetta.

•Il tubo flessibile può essere collegato come segue:

•Poiché il tubo flessibile verrà posto dietro il forno, esso non deve essere esposto a temperature superiori a 30°C in ogni suo punto.

•La lunghezza non deve superare i 150 cm.

•Non deve essere esposto a vapore.

•Non devono esserci pieghe, curve o tensioni.

•Deve essere protetto da oggetti taglienti o appuntiti.

•Deve essere accessibile, per permettere ispezioni periodiche.

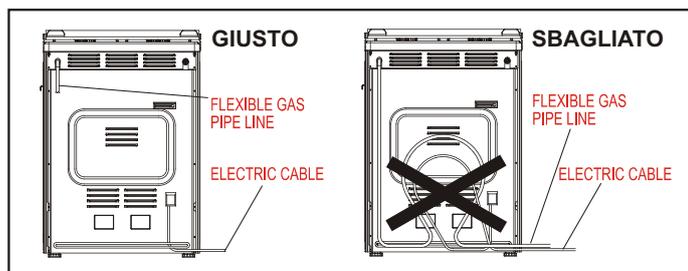
•Il tubo flessibile deve essere controllato come indicato di seguito, per prevenire i danni dell'usura:

•Verificare che non vi siano rotture, tagli o punti bruciati lungo il tubo e alle sue estremità.

•Il materiale deve conservare le sue caratteristiche di flessibilità. Non deve indurirsi eccessivamente.

•Sulle fascette non deve esserci traccia di ruggine.

•In ogni caso, occorre sostituirlo dopo 5 anni di utilizzo.



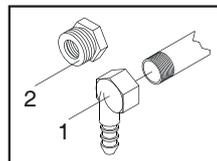
Dopo l'installazione controllare eventuali perdite in corrispondenza dei collegamenti mediante acqua saponata. Non usare fiamme per controllare perdite di gas.

CONVERSIONE PER TIPI DI GAS DIVERSI

Attenersi ai seguenti passaggi per convertire l'elettrodomestico dall'impostazione di fabbrica a quella adatta a un diverso tipo di gas.

Sostituzione dei dadi del connettore del gas per adattare il forno al gas naturale.

Usare il tubo (2) in dotazione per il gas naturale o di produzione industriale.



Fuochi regolati per GPL

Per il gas di produzione industriale e per il GPL può essere usato lo stesso tubo. Inserire il tubo (1) per il GPL.

Regolazione e sostituzione degli iniettori

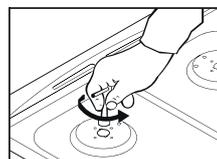
Sostituzione degli iniettori

•Rimuovere le griglie.

•Rimuovere i copribruciatori e i bruciatori.

•Rimuovere gli iniettori usando una chiave da 7 mm e avvitare l'iniettore adeguato, selezionato dalla tabella 2 in base al gas da utilizzare.

•Dopo aver montato il nuovo iniettore, effettuare in ordine inverso i passaggi precedenti



Regolazione stand-by

Per la regolazione stand-by

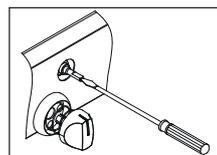
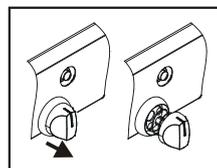
•Ruotare la manopola di controllo del bruciatore portando l'indicatore in corrispondenza della fiamma piccola e rimuovere la manopola.

•Se si intende convertire da GPL a gas naturale, ruotare la vite di bypass delle valvole del gas in senso orario con un cacciavite fino alla posizione definitiva.

•Se si intende convertire da GPL a gas naturale, ruotare la vite di bypass delle valvole del gas in senso antiorario con un cacciavite fino ad ottenere una fiamma più bassa di ¼.

•Al termine della regolazione, inserire nuovamente le manopole.

•Controllare la regolazione ruotando rapidamente la manopola di controllo del bruciatore dal massimo al minimo. Se la fiamma non si spegne, la regolazione è corretta.



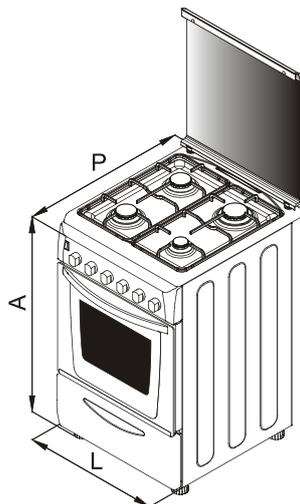
	Gas	mbar	Anteriore destro		Sinistra		Nero destro		Bruciatore forno		Bruciatore grill	
			Ausiliario	Semirapido	Rapido	Getto	kW	Getto	kW	Getto	kW	Getto
•	G 20	20	0.83	1.00	1.00	1.70	1.20	2.70	1.10	2.2	1.10	2.2
	G 25	25	0.83	1.00	1.05	1.70	1.25	2.70	1.15	2.2	1.15	2.2
	G 25	20	0.90	1.00	1.10	1.70	1.35	2.70	1.20	2.2	1.20	2.2
	G 30	29	0.50	1.00	0.65	1.70	0.85	2.70	0.70	2.2	0.70	2.2
	G 31	97	0.50	1.00	0.65	1.70	0.85	2.70	0.70	2.2	0.70	2.2
	G 30	50	0.45	1.00	0.58	1.70	0.72	2.70	0.65	2.2	0.65	2.2
	G 31											

kW = potenza

• Impostazione di fabbrica: G 20 - 20 mbar

DIMENSIONI DELL'ELETTRODOMESTICO

	50 x 60	60 x 60
Altezza (mm)	863	863
Larghezza (mm)	510	600
Profondità (mm)	600	600

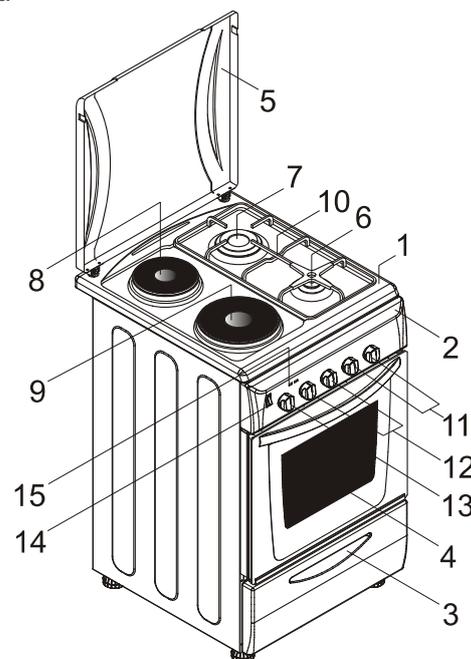
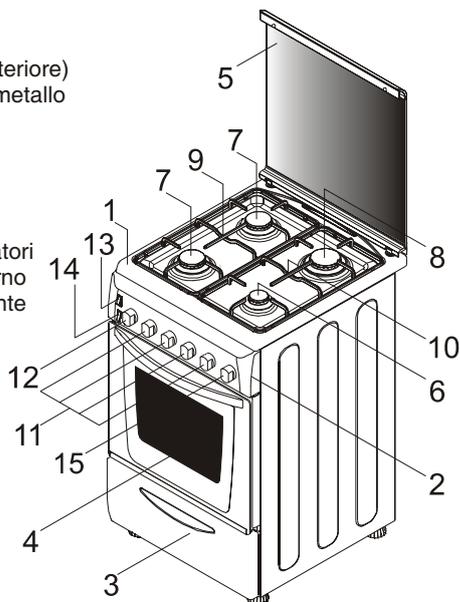


- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in metallo o vetro
- 6- Bruciatore ausiliario
- 7- Bruciatore rapido
- 8- Piastra (1000 W)
- 9- Piastra (1500 W)
- 10- Griglia destra
- 11- Manopole di controllo dei bruciatori
- 12- Manopola di controllo della piastra
- 13- Manopola del termostato del forno
- 14- Pulsante di accensione o pulsante della ventola
- 15- Spia

ASPETTO GENERALE E DEFINIZIONI DELL'ELETTRODOMESTICO

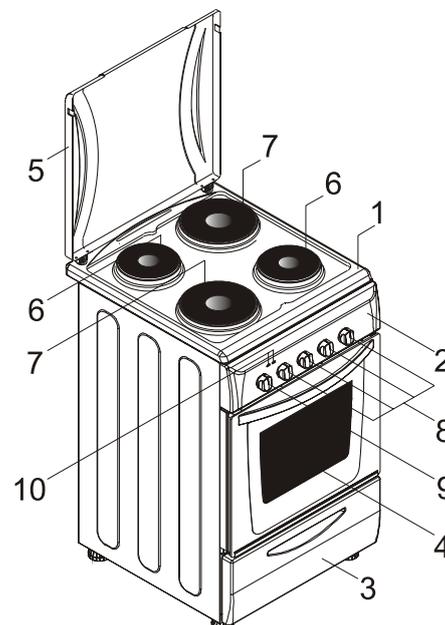
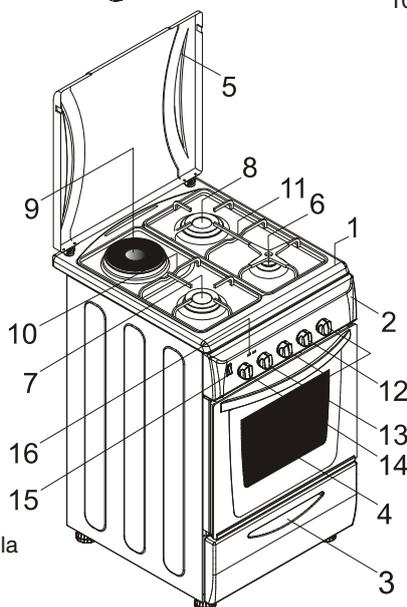
Questo manuale utente è fornito come guida comune a più modelli. Alcune delle proprietà riportate in questo manuale potrebbero non esistere su alcuni modelli.

- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in vetro o metallo
- 6- Bruciatore ausiliario
- 7- Bruciatori semirapidi
- 8- Bruciatori rapidi
- 9- Griglia sinistra
- 10- Griglia destra
- 11- Manopole di controllo dei bruciatori
- 12- Manopola del termostato del forno
- 13- Pulsante di accensione o pulsante della ventola
- 14- Manopola lampada
- 15- Manopola timer



- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in metallo o vetro
- 6- Piastra (1000 W)
- 7- Piastra (1500 W)
- 8- Manopole di controllo delle piastre
- 9- Manopola del termostato del forno
- 10- Spia

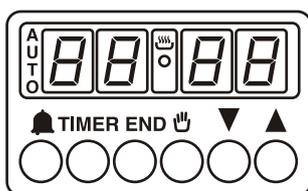
- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in metallo o vetro
- 6- Bruciatore ausiliario
- 7- Bruciatori semirapidi
- 8- Bruciatori rapidi
- 9- Piastra (1000 W)
- 10- Griglia sinistra
- 11- Griglia destra
- 12- Manopole di controllo dei bruciatori
- 13- Manopola di controllo della piastra
- 14- Manopola del termostato del forno
- 15- Pulsante di accensione o pulsante della ventola
- 16- Spia



UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	MODALITÀ DI ATTIVAZIONE	MODALITÀ DI SPEGNIMENTO	AZIONE	SCOPO
CONTAMINUTI	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere premuto il tasto • Premere i tasti o per impostare il tempo richiesto • Rilasciare tutti i tasti 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il tempo impostato è trascorso, scatta un allarme sonoro (che si arresta automaticamente, oppure può essere arrestato immediatamente premendo il tasto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine del tempo impostato, suonerà un allarme. • Per controllare il tempo mancante, premere il tasto 	<ul style="list-style-type: none"> • Consente di utilizzare il forno come sveglia (può essere attivata sia durante il funzionamento del forno che a forno spento)
FUNZIONE MANUALE	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto • Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruotare il selettore di funzione del forno sulla posizione "O" 	<ul style="list-style-type: none"> • Consente di far funzionare il forno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Per cuocere le ricette desiderate
TEMPO DI COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere premuto il tasto TIMER • Premere i tasti o per impostare la durata della cottura richiesta • Rilasciare tutti i tasti • Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il tempo sarà trascorso, il forno si spegnerà automaticamente. Se si desidera arrestare la cottura in anticipo, ruotare il selettore di funzione su 0 oppure impostare il tempo su 0:00 (TIMER e pulsanti) 	<ul style="list-style-type: none"> • Consente di preimpostare il tempo di cottura per la ricetta prescelta. • Per controllare il tempo mancante, premere il tasto TIMER. • Per modificare/cambiare il tempo preimpostato premere TIME e i pulsanti 	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente e suonerà un allarme.
FINE DELLA COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere premuto il tasto FINE • Premere i tasti T S per impostare il tempo desiderato per lo spegnimento del forno • Rilasciare i tasti • Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Al momento impostato, il forno si spegnerà. Per spegnere manualmente, ruotare il selettore di funzione del forno sulla posizione "O" 	<ul style="list-style-type: none"> • Consente di impostare il termine del tempo di cottura. • Per controllare il tempo preimpostato, premere il tasto FINE • Per modificare il tempo preimpostato premere i tasti FINE + 	<ul style="list-style-type: none"> • Questa funzione è generalmente utilizzata con la funzione "tempo di cottura". Ad esempio, se il piatto deve cuocere per 45 minuti e deve essere pronto per le 12:30, è sufficiente selezionare la funzione richiesta, impostare il tempo di cottura su 45 minuti e l'ora di fine cottura alle 12:30. • La cottura inizierà automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti) e continuerà fino al termine preimpostato del tempo di cottura, mentre il forno si spegnerà automaticamente AVVERTENZA Se la FINE della cottura viene selezionata senza impostare la durata della cottura, il forno inizierà a cuocere immediatamente e si arresterà alla FINE del tempo di cottura impostato.

Impostare il tempo corretto:



AVVERTENZA

La prima operazione da effettuare subito dopo l'installazione o dopo un'interruzione di corrente (riconoscibile dal display lampeggiante con l'indicazione)

è impostare l'ora corretta. Per effettuare tale operazione, eseguire i seguenti passaggi:

- Tenere premuti i tasti **TIMER** e **FINE** (e)
- Impostare il tempo con i tasti
- Rilasciare tutti i pulsanti

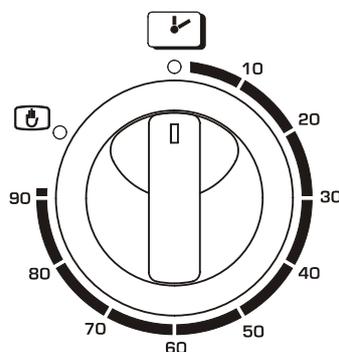
ATTENZIONE il forno funziona solo se impostata sulla funzione manuale o tempo preimpostato.

N.B.: su alcuni modelli i simboli sono sostituiti da e

UTILIZZO DEL TIME FINE DELLA COTTURA

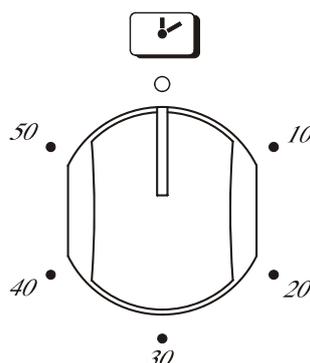
Il timer controlla l'alimentazione delle piastre elettriche. Prima di usare il forno occorre selezionare la corretta impostazione del timer. Il timer garantisce che il forno rimarrà acceso per il tempo desiderato. È possibile impostare il timer fino a 90 minuti. Se non si desidera usare il timer e non si desidera programmare il tempo di cottura, ruotare la manopola del timer sulla posizione "0". Alcuni forni elettrici hanno un timer sul quale occorre impostare il momento in cui si desidera interrompere la cottura. Questo comando permette di programmare il tempo di cottura desiderato. Il forno si spegnerà automaticamente allo scadere del periodo impostato.

Il timer conterà all'indietro dal tempo impostato, ritornerà alla posizione "0" e spegnerà il forno automaticamente. Per l'uso normale del forno impostare il timer sulla posizione "0" e spegnere manualmente. Quindi può essere utilizzato con il controllo manuale.



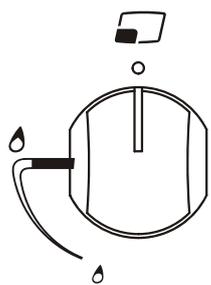
UTILIZZO DEL TIMER CONTAMINUTI

Per programmare il tempo di cottura per il forno a gas, ruotare completamente la manopola e riportarla indietro sul tempo desiderato. Allo scadere del tempo predisposto suonerà un campanello per alcuni secondi.



UTILIZZO DEI BRUCIATORI A GAS DEL PIANO DI COTTURA

Le manopole che controllano i bruciatori sono poste sul pannello di controllo.



Posizione spenta

Quando la manopola è ruotata con il simbolo del "punto" rivolto verso il pannello, si trova in posizione spenta, la valvola del gas è chiusa e la fiamma si estingue.

Massimo afflusso di gas

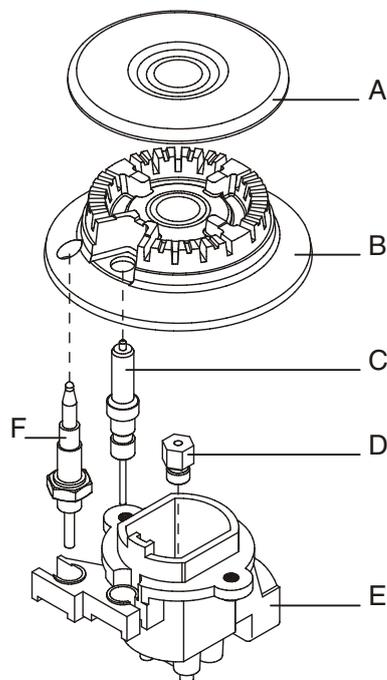
Premere la manopola del bruciatore e ruotarla a sinistra volgendo il simbolo del "punto" verso il simbolo della fiamma grande.

In questa posizione la fiamma è al massimo.

In questa posizione, la valvola del gas è completamente aperta.

Minimo afflusso di gas

L'intensità della fiamma può essere diminuita ruotando la manopola in modo che il simbolo del "punto" sia rivolta verso il simbolo della fiamma piccola. La valvola sarà parzialmente aperta e il bruciatore sarà al minimo.



- A - Copribruciatore
- B - Bruciatore
- C - Elettrodo
- D - Iniettore (Getto)
- E - Corpo del bruciatore
- F - Dispositivo di sicurezza

Accensione dei bruciatori

Bruciatori a gas del piano di cottura

Il bruciatore deve essere acceso prima di posizionarvi sopra il recipiente utilizzato per la cottura.

Nei modelli con accensione automatica occorre premere il pulsante con il simbolo della "scintilla".

Premere la manopola che controlla il bruciatore che si vuole accendere e ruotarla a sinistra fino al simbolo della fiamma grande. Premere il pulsante di accensione. Sui modelli con accensione tramite manopola, premere la manopola che controlla il bruciatore che si vuole accendere e ruotarla fino al simbolo della stella: l'elettrodo verrà attivato automaticamente. Tutti gli elettrodi verranno attivati automaticamente, accendendo il bruciatore a cui viene fornito il gas (quello relativo alla manopola che è stata premuta).

Bruciatori a gas del forno

Il pulsante non deve essere premuto per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare il pulsante e aprire lo sportello dello scomparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione. negli altri modelli, il gas viene acceso per mezzo delle manopole di controllo.



Assicurarsi che dopo questo passo il gas stia effettivamente bruciando. In assenza di fiamma, ripetere la procedura.

Dopo l'accensione regolare la fiamma all'intensità desiderata.

Accensione manuale (in caso di mancanza di energia elettrica)

Porre una fiamma (un fiammifero o un accendigas) vicino al bruciatore.

AVVERTENZA! Attendere 1 minuti tra un tentativo di accensione e l'altro.

Premere e ruotare la manopola del bruciatore che si vuole accendere fino al simbolo della fiamma grande. Se il bruciatore non si accende al primo tentativo, ritentare premendo la manopola più a lungo. Quando il bruciatore è acceso, regolare la fiamma sull'intensità desiderata.

Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, verificare che il bruciatore e il copribruciatore siano nella posizione corretta.

Per interrompere il flusso del gas ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione "O". Se il bruciatore si spegne accidentalmente, attendere almeno un minuto prima di tentare di riaccenderlo.

Alcune cucine sono dotate di dispositivi di sicurezza per la fiamma (vedere la figura precedente, dispositivo di sicurezza F). In caso di spegnimento della fiamma, l'afflusso del gas viene automaticamente interrotto.

Diametri minimi e massimi della basi dei recipienti di cottura:

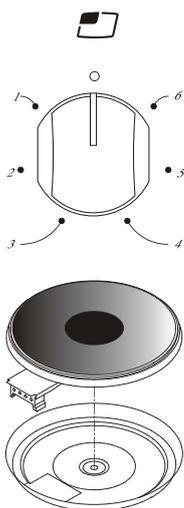
Bruciatore	Diametro min. [mm]	Diametro max. [mm]
Bruciatore grande	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Bruciatore medio	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Bruciatore piccolo	Ø 120 mm	Ø 180 mm

DATI TECNICI

CARATTERISTICHE	POTENZA DEL GAS	POTENZA ELETTRICA	CONSUMO GAS	
			NG (lt/h)	LPG (g/h)
4 Bruciatori a gas con dispositivo contro la mancanza di fiamma, Forno a gas con dispositivo contro la	9.4 kW	15 W	895	684
3 Bruciatori a gas con dispositivo contro la mancanza di fiamma e 1 piastra elettrica, Forno elettrico	5.4 kW	2.8 kW	514	393
4 Bruciatori a gas con dispositivo contro la mancanza di fiamma, Forno a gas con dispositivo contro la	9.4 kW	1.0 kW	895	684
4 Piastre elettriche e Forno elettrico	-/-	6.8 kW	-/-	-/-
2 Bruciatori a gas con dispositivo contro la mancanza di fiamma e 1 piastra elettrica, Forno elettrico	3.7 kW	4.3 kW	352	269
4 Bruciatori a gas e Forno elettrico	7.1 kW	1.8 kW	676	516

Targhetta delle specifiche (sul retro della cucina)

UTILIZZO DI PIASTRE ELETTRICHE DEL PIANO DI COTTURA



Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata per la piastra. La spia della piastra si accenderà e la piastra inizierà a riscaldarsi.

Al termine della cottura, ruotare la manopola nella posizione "O". (Figura 2). Non lasciare la piastra accesa senza un recipiente di cottura sopra di essa. È molto importante il diametro della base del recipiente utilizzato. Il diametro massimo della base del recipiente è di 14 cm, e il fondo deve essere piano. Al primo utilizzo lasciare che la piastra si riscaldi per 5 minuti prima di porre un recipiente su di essa. Questo permetterà al rivestimento resistente al calore della piastra di indurirsi, grazie al riscaldamento. Per la pulizia della piastra elettrica usare un panno umido e un detersivo. Non rimuovere i residui di cibo dalle piastre usando coltelli o altri oggetti duri e taglienti.

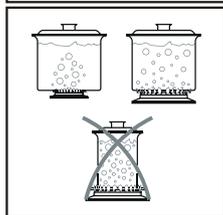
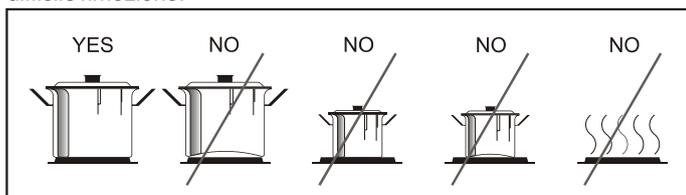
Dopo averla pulita, accendere la piastra per alcuni istanti per farla asciugare. Tuttavia non deve essere mai lasciata senza un recipiente su di essa per più di qualche istante.

Posizione	Potenza (Watt)	Potenza (Watt)	Descrizione
0	0	0	Off
1	100 W	135 W	Scaldavivande
2	180 W	220 W	Cottura a bassa temperatura
3	250 W	300 W	Cottura a bassa temperatura
4	500 W	850 W	Cottura, frittura, bollitura
5	750 W	1150 W	Cottura, frittura, bollitura
6	1000 W	1500 W	Cottura, frittura, bollitura

Idoneità dei recipienti di cottura

Recipienti più ampi hanno superfici di riscaldamento più ampie. Questo permetterà di cuocere i cibi più velocemente rispetto a recipienti con superficie minore.

Usare sempre recipienti di dimensione proporzionale alla quantità di cibo da cucinare. Per non disperdere il contenuto, evitare recipienti molto piccoli, specialmente per cibi con eccesso di liquido. Se si usano recipienti eccessivamente grandi per cibi a cottura rapida, salsicce e liquidi si attaccheranno al recipiente e, dopo che si sarà svuotato, vi rimarranno attaccati residui. Per la cottura di dolci sono consigliabili recipienti e teglie chiusi. Zucchero e succhi versati da un recipiente aperto possono aderire al piano di cottura ed essere di difficile rimozione.



Questo è particolarmente importante per recipienti usati per arrostiti o per la cottura a pressione ad alta temperatura.

Non lasciare i bruciatori incustoditi senza un recipiente su di essi, o con un recipiente vuoto.

Controllare l'idoneità dei recipienti di cottura in base ai seguenti criteri:

Devono essere pesanti.

Devono coprire completamente la superficie del bruciatore; possono essere un po' più grandi ma non più piccoli.

La superficie della base deve essere completamente piana e adattarsi bene alla superficie di cottura.

Per l'uso più efficace delle piastre elettriche e il minore consumo di energia, occorre usare su di esse solo recipienti di cottura con un fondo completamente piatto e liscio.

La dimensione del recipiente deve essere il più vicino possibile al diametro della piastra, e mai inferiore. La base del recipiente deve essere asciutta e occorre evitare che il contenuto versi al di fuori. Non lasciare mai sulle piastre recipienti vuoti, né lasciare le piastre accese senza recipienti su di esse.

UTILIZZO DEI BRUCIATORI A GAS DEL PIANO DI COTTURA

•La parte esterna della fiamma è più calda di quella interna. La sommità della fiamma deve toccare il fondo del recipiente. Fiamme che si estendono al di fuori del recipiente possono causare inutile consumo di gas.

•I bruciatori a gas, diversamente delle piastre elettriche, non richiedono recipienti con il fondo piatto. La fiamma che tocca il fondo del recipiente conduce completamente il calore.

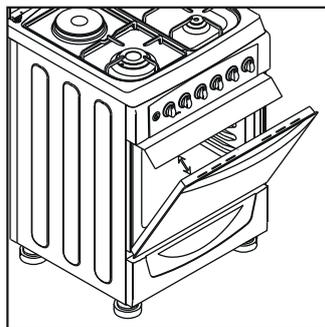
•Sebbene per i bruciatori a gas non siano richiesti recipienti di cottura particolari, recipienti costituiti da materiale più sottile conducono il calore più rapidamente di quelli con materiale spesso.

•Alcune parti degli alimenti possono essere riscaldate, mentre altre rimangono fredde a causa della distribuzione non uniforme del calore sotto il recipiente. Quindi, quando si utilizzino recipienti con il fondo sottile, è necessario rimescolare continuamente gli alimenti in cottura. Il calore è distribuito in modo più efficace e uniforme in recipienti dal fondo spesso.

•Si sconsiglia l'uso di recipienti di cottura eccessivamente piccoli. Recipienti grandi e poco profondi sono più adatti per una cottura rapida ed efficace rispetto a recipienti più piccoli e profondi.

•Non è possibile diminuire i tempi di cottura usando un piccolo contenitore su un bruciatore grande. In questo modo si sprecherà solamente gas. Tuttavia, un recipiente dotato di coperchio consentirà di risparmiare energia.

USO DEL FORNO GRILL



Utilizzando il grill lasciare aperto lo sportello del forno e inserire la protezione sul pannello di controllo per il bruciatore del grill a gas.

•Il grill permette di rosolare rapidamente gli alimenti. Il grill è regolabile su diverse posizioni, a seconda delle dimensioni degli alimenti. Quasi tutti i tipi di cibo possono essere cotti mediante il grill, tranne la selvaggina molto asciutta e gli involtini di carne.

•Carni e pesce destinati ad essere grigliati devono prima essere cosparsi di olio.

•Utilizzando il grill, disporre una teglia per raccogliere il grasso sotto il cibo. Versare un po' d'acqua nel vassoio per evitare la formazione di odori sgradevoli e che i grassi vengano incendiati.

•Il grill viene solitamente utilizzato per cuocere tagli di carne, per esempio bistecche non troppo spesse, selvaggina a pezzi, pesce, alcune verdure (come zucchini, melanzane, pomodori, ecc.) o spiedini di carne o di pesce.

Unghere leggermente il pesce prima di metterlo sotto il grill. Salare la carne dopo la cottura; salare il pesce all'interno prima della cottura.

•La distanza dal grill dipende dallo spessore della carne o del pesce. Se la distanza è scelta correttamente, la superficie esterna non risulterà bruciata, mentre l'interno sarà cotto correttamente.

•Per impedire la formazione di fumo e cattivi odori dovuti a schizzi di grasso e salse, versare nel vassoio di raccolta uno o due bicchieri d'acqua.

•È anche possibile usare il grill per tostare pane e toast e per cucinare certi tipi di frutta (banane, pompelmi e fette di ananas, mele, eccetera). La frutta non deve venire in contatto con gli elementi riscaldanti.



Non coprire le pareti laterali o il fondo con fogli di alluminio. Il calore accumulato può danneggiare lo smalto del forno e gli alimenti.

FORNO CATALITICO AUTOPULENTE

- Alcuni modelli sono dotati di speciali pareti autopulenti, con rivestimento microporoso. In questo caso il forno non ha bisogno di essere pulito manualmente.
- Perché l'autopulitura sia efficace, il rivestimento deve essere microporoso.
- La presenza di un'eccessiva quantità di grasso può ostruire i pori e quindi impedire l'autopulitura. La capacità di autopulitura può essere ripristinata accendendo il forno vuoto al massimo per circa 10-20 minuti.
- Se le pareti del forno sono così ricoperte di residui grassi che l'autopulitura catalitica non è più efficace, rimuovere il grasso in eccesso con un panno morbido o con una spugna intrisa di acqua calda. Tutti i rivestimenti catalitici oggi disponibili sul mercato hanno una vita utile di circa 300 ore. Dopo tale periodo essi devono quindi essere sostituiti.

FORNO ELETTRICO

Posizione	Funzione forno
	Non in funzione
	Spiedino rotante e piastra grill
	Lampada
	Piastra grill
	Piastra grill e ventola
	Ventola
	Elemento riscaldante superiore e ventola
	Elemento riscaldante inferiore e ventola
	Elemento riscaldante superiore, elemento riscaldante inferiore e ventola
	Elemento riscaldante inferiore e superiore
	Piastra superiore
	Piastra inferiore

SUGGERIMENTI DI COTTURA PER IL FORNO ELETTRICO

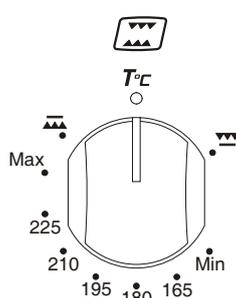
Cottura tradizionale

Il calore è generato dalle piastre superiore e inferiore. per la cottura è in generale preferibile la posizione centrale. Tuttavia, se occorre cuocere maggiormente la parte superiore o inferiore dell'alimento, disporre il ripiano di cottura nella parte superiore o in quella inferiore.

Cottura ventilata

- Gli alimenti vengono cotti grazie all'aria preriscaldata e distribuita in modo uniforme all'interno del forno mediante una ventola collocata sulla parete posteriore del forno.
- In questo modo è possibile cuocere più piatti contemporaneamente su ripiani diversi, grazie alla distribuzione uniforme del calore. Questo tipo di forno può anche essere utilizzato per scongelare alimenti surgelati. È possibile utilizzare il forno per sterilizzare alimenti in barattolo, preparare sciroppi di frutta, disidratare frutta e funghi.

FORNO A GAS



La temperatura del forno e il bruciatore possono essere selezionati regolando la manopola di regolazione del forno alla temperatura desiderata. L'intervallo del termostato del forno varia fra i 140 e i 265 °C. Per attivare il bruciatore inferiore ruotare la manopola su () e per attivare il grill ruotare la manopola su (). Alcune cucine sono dotate di dispositivi di sicurezza sui bruciatori. In caso di spegnimento della fiamma, l'afflusso del gas viene automaticamente interrotto.

PREPARAZIONE DI TORTE

- A meno di indicazione contraria, preriscaldare il forno per almeno 10 minuti prima di utilizzarlo. Non aprire lo sportello del forno durante la cottura di torte, per non interrompere la lievitazione (torte o piatti con lievito e soufflé). L'afflusso di aria fredda che entrerebbe nel forno ne impedirebbe la lievitazione. È possibile controllare la cottura dei dolci inserendo uno stuzzicadenti nel dolce. Se lo stuzzicadenti esce asciutto, allora il dolce è cotto. Non effettuare questo controllo fino a che siano trascorsi almeno i tre quarti del tempo previsto di cottura.

Ricordare i seguenti suggerimenti

- Se l'alimento è ben cotto in superficie ma è ancora crudo all'interno, deve essere cotto più a lungo a temperatura più bassa.
- Se viceversa la superficie del cibo è troppo secca, questo significa che deve essere cotto a temperatura superiore per un periodo di tempo più breve.

COTTURA DELLA CARNE

- La quantità minima da cuocere nel forno è di 1 kg. Diversamente, la carne risulterà troppo asciutta. Per ottenere una carne ben cotta, usare meno grasso. Se la carne è molto grassa, non c'è bisogno di usare olio. Se un lato della carne è grasso, rivolgere questo lato verso l'alto. Il grasso sciolto sarà sufficiente per ammorbidire la parte inferiore. Le carni rosse devono essere estratte dal frigorifero almeno 1 ora prima della cottura.
- In caso contrario la carne potrebbe indurirsi a causa dello sbalzo di temperatura. Non usare sale prima della cottura, specialmente per la cottura al grill. Il sale estrarrebbe il sangue e i succhi della carne, impedendo quindi la rosolatura della superficie superiore del taglio.
- Salare la carne da arrostire solo dopo metà cottura.
- Disporre la carne da arrostire in recipiente largo e poco profondo.
- Contenitori profondi agiscono come schermo nei confronti del calore. La carne può essere posta nel forno in un recipiente resistente alla temperatura o direttamente sulla griglia. Inserire sotto la griglia una teglia per raccogliere i succhi e il grasso. Le salse devono essere aggiunte all'inizio se l'alimento richiede una cottura rapida, oppure nell'ultima mezz'ora nel caso di cotture più prolungate.

COTTURA DEL PESCE

Pesci di piccola taglia possono essere cotti alla massima temperatura dall'inizio alla fine. I pesci di taglia maggiore devono essere cotti all'inizio alla massima temperatura, per poi ridurre lentamente la temperatura. I pesci di grossa taglia devono essere cotti a bassa temperatura dall'inizio alla fine. Controllare il taglio nel pesce per verificare il grado di cottura raggiunto. Per capire se il pesce è cotto, controllare il taglio nel pesce stesso. Per il pesce grigliato il colore deve essere bianco opaco uniforme. Questo non vale per il salmone e per la trota.

TABELLE DI COTTURA

Pesi per la cottura tradizionale e ventilata (grammi)

TIPO DI ALIMENTO Metodo di cottura tradizionale

Peso (grammi) (Gr)	TIPO DI ALIMENTO	Metodo di cottura tradizionale		Metodo ventilato		Tempi di cottura (minuti)	NOTE
	TORTE E DOLCI						
	Pasta con uova	2	180	2 (1 e 3)	160	45 - 60	
	Pasta	1	180	2 (1 e 3)	160	20 - 35	
	Piccole torte	2	180	2 (1 e 3)	160	20 - 30	
	Torta al formaggio	1	175	2	150	60 - 80	
	Torta di mele	1	180	2 (1 e 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 e 3)	150	60 - 80	
	Crostata	2	180	2 (1 e 3)	160	45 - 60	
	Piccole torte	2	180	2 (1 e 3)	160	15 - 25	
	Biscotti	2	180	2 (1 e 3)	160	10 - 20	
	Torte alla crema	2	100	2 (1 e 3)	100	90 - 120	
	PANE E PIZZA						
1000	Pane bianco	1	200	2	175	45 ~ 60	In forno chiuso, su piatti 8 pezzi su una teglia Sotto il grill
500	Pane di segale	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Toast	2	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 35	
250	Pizza	1	220	2 (1 e 3)	200	20 ~ 35	
	PASTA						
	Pasta generica	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 50	
	Pasta con verdure	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60	
	Pasta piccola	2	200	2 (1 e 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	CARNI						
1000	Arrosto di manzo	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuocere sulla
1200	Arrosto di maiale	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuocere sulla
1000	Arrosto di vitello	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuocere sulla
1500	Roastbeef all'inglese	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuocere sulla
1200	Agnello	2	200	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	200	2	175	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intero
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intero
1200	Coniglio	2	200	2	175	60 ~ 80	A pezzi
	PESCE						
1000	Pesce intero	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 60	2 Pesci
800	Filetto	2	200	2 (1 e 3)	175	30 ~ 40	4 Filetti

NOTA :

- 1) I tempi delle cotture non comprendono il preriscaldamento. Si consiglia di preriscaldare il forno per almeno 10 minuti, specialmente per torte, pizze e pane.
- 2) Indica le posizioni dei ripiani per la cottura simultanea di più piatti.
- 3) Tutte le cotture devono avvenire con lo sportello del forno chiuso.

TIPI DI ALIMENTI	QUANTITÀ		COTTURA SU GRIGLIA		TEMPI DI COTTURA (minuti)	
	N. DI PARTI	PESO	POSIZIONE RIPIANO	TEMPERATURA (°C)	SEZIONE SUPERIORE	SEZIONE INFERIORE
Bistecca	4	800	4	max	10	8
Costolette	4	600	4	max	12	8
Salsiccia	8	500	4	max	10	6
Tagli di pollo	6	800	3	max	30	20
Grigliata mista	4	700	4	max	12	10
Dolci al latte	4	400	4	max	13	10
Pomodoro a fette	8	500	4	max	12	--
Filetti di pesce	4	400	4	max	8	6
Tagliate	6	---	4	max	12	--
Toast	4	---	4	max	8	--
Fette di pane	4	—	4	max	2-3	1

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di ogni intervento di pulizia e di manutenzione:

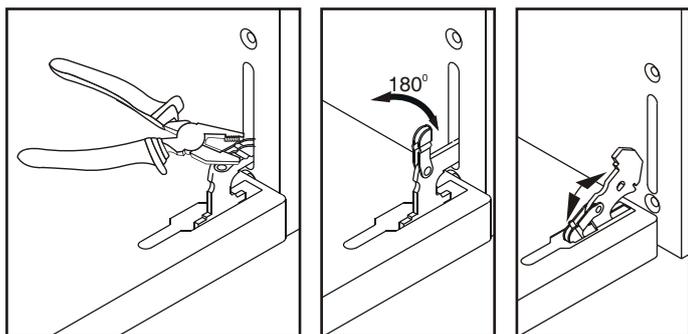
- Scollegare il cavo di alimentazione.
- Chiudere la valvola del gas, per sicurezza. Se il forno è regolato per il gas naturale, chiudere la valvola del gas.
- Se il forno è caldo, attendere fino a che si raffreddi.
- Non usare mai vapore o un getto ad alta pressione per pulire l'elettrodomestico.
- Non usare mai detersivi abrasivi, lana metallica o oggetti affilati per pulire lo sportello di vetro del forno.
- Pulire le superfici smaltate con acqua saponata tiepida o con prodotti di marca adeguati. Non usare per nessun motivo polveri abrasive che possono danneggiare le superfici e rovinare l'aspetto della cucina. È molto importante pulire il forno tutte le volte che viene usato.
- Usare detersivi e lana metallica abrasiva per le griglie in acciaio inox.
- Le superfici di vetro come il coperchio, lo sportello del forno e quello dello scaldavivande devono essere pulite quando sono fredde.
- I danni causati dalla mancata osservanza di queste indicazioni non sono coperti dalla garanzia.
- È possibile pulire i bruciatori e i copribruciatori con acqua calda e detersivo. Anche i condotti del gas dei bruciatori possono essere puliti con un pennello. Assicurarsi che i bruciatori siano asciutti prima di risistemarli al loro posto. Controllare la posizione corretta del bruciatore, in particolare nel caso di torte, pizze e pane.
- Pulire periodicamente gli elettrodi di accensione dei bruciatori ad accensione automatica. Questo preverrà problemi di accensione. Controllare spesso che i condotti del gas dei bruciatori non siano ostruiti da residui di cibo o altro.
- Pulire il coperchio superiore con un panno asciutto per prevenire dannosi effetti di acqua, olio e vapore provenienti dai cibi in cottura.
- Non usare prodotti abrasivi, lana metallica, oggetti affilati, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possano danneggiare in modo permanente il rivestimento catalitico.
- Può essere utile usare teglie profonde per cibi grassi come i tagli per arrostiti e porre una teglia sotto il grill per raccogliere il grasso in eccesso.

Pulizia dello sportello del forno.

Per una pulizia accurata dello sportello del forno è consigliabile smontarlo, come illustrato più avanti.

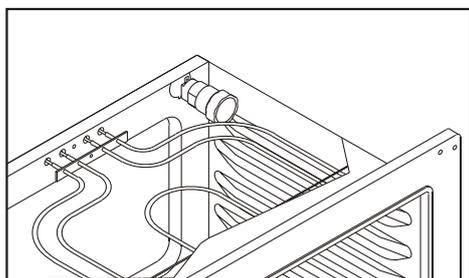
Aprire completamente lo sportello, ruotare i due piedini sulle cerniere di 180°. Chiudere parzialmente lo sportello a 30°. Rimuovere lo sportello alzandolo leggermente in questa posizione.

Per rimontare lo sportello, seguire i passaggi precedenti in ordine inverso.



Per sostituire la luce interna

- Staccare l'alimentazione e svitare la lampadina. Sostituirla con una lampadina identica che possa sopportare temperature molto elevate.
- Non usare mai vapore o vaporizzatori per pulire.



CENTRI ASSISTENZA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- In caso di funzionamento anomalo, prima di chiamare il Centro di Assistenza si consiglia di:
- Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa.

Il gas affluisce in modo anomalo

- Controllare i punti seguenti:
- I fori del bruciatore sono ostruiti?
- Il regolatore di pressione funziona correttamente?
- Se si utilizza un tubo, è presente gas all'interno del tubo? La valvola è aperta?
- Se si rilevano anomalie nelle valvole del gas, rivolgersi a un elettricista qualificato o a un centro di assistenza autorizzato.

Nelle vicinanze dell'elettrodomestico si avverte odore di gas

- Controllare i punti seguenti:
 - Una valvola dal gas è stata lasciata aperta?
 - Il tubo del gas è in posizione corretta e in buone condizioni?
- Non usare fiamme per controllare sospette perdite di gas.

Il forno non si scalda

Le manopole di controllo del forno sono nella posizione corretta?

Il tempo di cottura è troppo lungo

È stata selezionata la temperatura corretta?

Dal forno esce del fumo

Si consiglia di pulire il forno dopo ogni uso. Se il grasso disperso durante la cottura non viene pulito causerà fumo e odori sgradevoli durante il successivo utilizzo del forno. (Vedere il capitolo sulla pulizia e la manutenzione)

La luce del forno non si accende

- La lampadina potrebbe essere bruciata. Per la sostituzione della lampadina fare riferimento alla pagina relativa.
- Se dopo avere verificato i punti precedenti il forno non funziona ancora in modo corretto, contattare il più vicino centro di assistenza
- Modello e Numero di produzione (PNC o ENR).

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



•Dopo avere installato l'elettrodomestico, i materiali di imballaggio devono essere smaltiti adeguatamente, per la sicurezza e la protezione dell'ambiente.

•Tagliare il cavo di alimentazione prima di smaltire il vecchio elettrodomestico, in modo da renderlo inutilizzabile

Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2002/96/EC relativa a Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

•Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto.

•Il simbolo su questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

•Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme ambientali locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

•Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

