



**Cuisinière**  
Manuel d'utilisation  
**Forno**  
Manuale Utente



FBE62011WC

285380479/ FR/ IT/ R.AB/ 29.11.24 09:22  
7786187639

## Bienvenue !

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

### Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**REMARQUE** Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table des matières

|                                                                                     |           |                                                                          |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Consignes de sécurité.....</b>                                                 | <b>4</b>  | 5.1 Premier nettoyage.....                                               | 37        |
| 1.1 Utilisation prévue.....                                                         | 4         | <b>6 Utilisation de la table de cuisson....</b>                          | <b>38</b> |
| 1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques..... | 5         | 6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson..... | 38        |
| 1.3 Sécurité électrique.....                                                        | 6         | 6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson.....                           | 39        |
| 1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz.....                                       | 8         | <b>7 Utilisation du four .....</b>                                       | <b>40</b> |
| 1.5 Sécurité des transports.....                                                    | 9         | 7.1 Informations générales sur l'utilisation du four .....               | 40        |
| 1.6 Sûreté des installations.....                                                   | 10        | 7.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four .....                  | 40        |
| 1.7 Sécurité d'utilisation.....                                                     | 11        | <b>8 Informations générales sur la cuisson.....</b>                      | <b>42</b> |
| 1.8 Alertes de température.....                                                     | 12        | 8.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four.....           | 42        |
| 1.9 Utilisation des accessoires.....                                                | 13        | 8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four .....                        | 42        |
| 1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson .....                             | 13        | 8.1.2 Viande, poisson et volaille.....                                   | 45        |
| 1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....                          | 15        | 8.1.3 Grille.....                                                        | 45        |
| <b>2 Instructions relatives à l'environnement .....</b>                             | <b>15</b> | 8.1.4 Aliments test .....                                                | 47        |
| 2.1 Directive sur les déchets .....                                                 | 15        | <b>9 Entretien et nettoyage.....</b>                                     | <b>47</b> |
| 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets .....            | 15        | 9.1 Consignes de nettoyage générales .....                               | 47        |
| 2.2 Informations sur l'emballage .....                                              | 16        | 9.2 Accessoires de nettoyage .....                                       | 49        |
| 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie .....                                 | 16        | 9.3 Nettoyage de la table de cuisson .....                               | 49        |
| <b>3 Votre produit.....</b>                                                         | <b>16</b> | 9.4 Nettoyage du bandeau de commande.....                                | 50        |
| 3.1 Présentation de l'appareil .....                                                | 17        | 9.5 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....              | 51        |
| 3.1.1 Unité de cuisson.....                                                         | 17        | 9.6 Nettoyage facile à la vapeur.....                                    | 51        |
| 3.1.2 Section table de cuisson.....                                                 | 17        | 9.7 Nettoyage de la porte du four....                                    | 52        |
| 3.2 Présentation du bandeau de commande du four .....                               | 17        | 9.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four .....             | 53        |
| 3.3 Fonctions d'utilisation du four .....                                           | 18        | 9.9 Nettoyage de la lampe du four ..                                     | 53        |
| 3.4 Accessoires de l'appareil .....                                                 | 19        | <b>10 Dépannage.....</b>                                                 | <b>55</b> |
| 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil.....                                  | 20        |                                                                          |           |
| 3.6 Spécifications techniques.....                                                  | 23        |                                                                          |           |
| <b>4 Installation.....</b>                                                          | <b>26</b> |                                                                          |           |
| 4.1 Le bon endroit pour l'installation ..                                           | 26        |                                                                          |           |
| 4.2 Connexion électrique.....                                                       | 28        |                                                                          |           |
| 4.3 Raccordement au gaz.....                                                        | 29        |                                                                          |           |
| 4.4 Positionnement du produit .....                                                 | 34        |                                                                          |           |
| 4.5 Conversion de gaz .....                                                         | 35        |                                                                          |           |
| <b>5 Première utilisation.....</b>                                                  | <b>37</b> |                                                                          |           |

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

### 1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

## 1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques et/ou les produits contenant du gaz sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
  1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.

2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



### 1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les raccords de gaz et/ou les câbles électriques ne doivent pas toucher la surface arrière de l'appareil. Sinon, il risque d'être endommagé.

- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
  - Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
  - N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
  - Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
  - Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
  - Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
  - **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.
- Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :
- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
  - Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
  - Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
  - Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



## 1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz

- **AVERTISSEMENT** : L'utilisation de produits de cuisson au gaz provoque la formation de substances libérées à la suite de la chaleur, de l'humidité et de la combustion dans la pièce. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, surtout lorsque vous utilisez le produit : laissez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte / extracteur mécanique). Une utilisation intensive du produit pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire : par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, l'élévation du niveau du dispositif de ventilation mécanique, le cas échéant, etc
- Ce produit doit être utilisé dans une pièce équipée d'un capteur de monoxyde de carbone correctement réglé et fonctionnel. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et effectuez fréquemment l'entretien du capteur. Le capteur de monoxyde de carbone ne doit pas être placé à plus de 2 mètres du produit.
- Les conditions de réglage de ce périphérique sont spécifiées sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique)
- Une combustion appropriée est requise dans les produits de cuisson au gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) peut se développer. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, qui a un effet létal même à très petites doses. Vous pouvez comprendre que le gaz brûle bien si les flammes sont continues et bleues. Si les flammes sont ondulées, coupées et intensément jaunes, le gaz ne brûle pas bien.
- Le bon fonctionnement des produits et systèmes de cuisson au gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les zones de la table de cuisson au gaz. Assurez-vous que le gaz brûle correctement après le nettoyage.

- N'utilisez pas de casseroles / poêles qui dépassent les dimensions indiquées dans le manuel d'utilisation. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons de commande à proximité. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.
- Demandez des informations sur les numéros de téléphone d'urgence de gaz et les mesures de sécurité en cas d'odeur de gaz à votre fournisseur de gaz local.

 Que faire quand vous sentez du gaz!

- Ne pas utiliser de flamme nue et ne pas fumer. N'utilisez pas de boutons électriques (p. ex. bouton de lampe ou sonnette de porte). N'utilisez pas de téléphones fixes ou mobiles.
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Fermez toutes les vannes des produits de cuisson au gaz et du compteur de gaz au niveau de la vanne de commande

principale, sauf si elle se trouve dans un espace confiné ou une cave.

- Vérifier le serrage de tous les tubes et raccords. Si vous sentez toujours l'odeur du gaz, quittez la maison.
- Avertissez les voisins.
- Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
- Appelez le service agréé et votre société de distribution de gaz.

### **1.5 Sécurité des transports**

- Avant de transporter l'appareil, débranchez-le du secteur et déconnectez les raccords de gaz.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties

mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.



## 1.6 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- N'installez jamais l'appareil sur un sol couvert de moquette. Sinon, l'absence de circulation d'air sous le produit entraînera une surchauffe des pièces électriques. Cela endommagera votre appareil.
- Le produit doit être placé directement sur une surface propre, plane et dure. Il ne doit pas être placé sur un socle ou une plaque d'assise. Les produits ne doivent pas être placés sur des assiettes en carton ou en plastique.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre

le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).

- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion.
- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire.

- Le tuyau de gaz doit être raccordé de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ne pas se coincer lorsque les pièces mobiles bougent (par exemple un tiroir). En outre, le tuyau de gaz ne doit pas être placé dans des endroits où il risque de se coincer.
- Le tuyau à gaz ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes de l'appareil et des ustensiles de cuisson de l'appareil. L'endommagement du tuyau à gaz peut provoquer un risque d'explosion.
- Veuillez à vérifier l'absence de fuite de gaz après le raccordement de votre appareil au gaz. Assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite. N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.



## **1.7 Sécurité d'utilisation**

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles. Fermez le robinet principal du gaz.

- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la

porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

- Ne fermez pas la porte supérieure avant que les plaques de cuisson n'aient refroidi. Dans le cas contraire, le couvercle risque de se fissurer et de provoquer des blessures.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.



## 1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuis-

son. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.

- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.



## 1.9 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.



## 1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.

- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres

composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.

- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. Notez que le feu de la zone de cuisson ne doit pas déborder sur les côtés de l'ustensile de cuisson.



## 1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de grattoirs métalliques, de tampons à récurer, de fil à laver la vaisselle ou d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant du four et la vitre de la porte supérieure du four (si l'appareil en est équipé). Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez

demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

### **Conformité avec la directive RoHS :**

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## **2.2 Informations sur l'emballage**

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## **2.3 Recommandations pour économiser l'énergie**

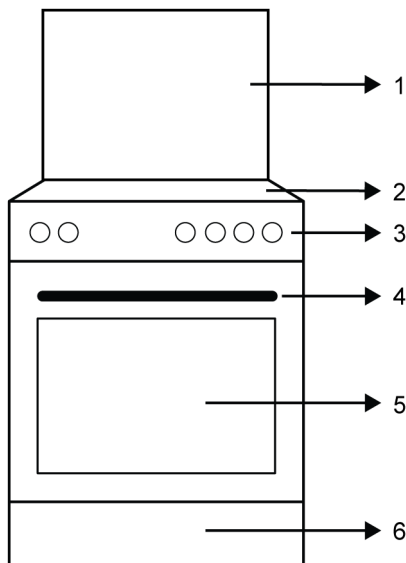
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

## **3 Votre produit**

Dans cette section, vous trouverez une présentation et des utilisations de base du panneau de commande du produit. Il peut y avoir des différences dans les images et certaines caractéristiques selon le type de produit.

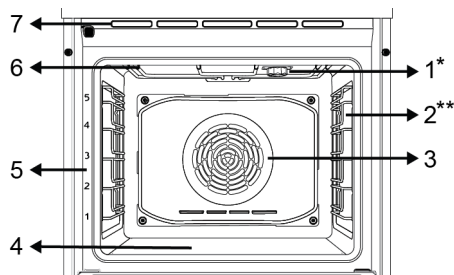
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

## 3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Couverture supérieure
- 2 Section de la table de cuisson
- 3 Panneau de commande
- 4 Poignée
- 5 Porte
- 6 Partie inférieure

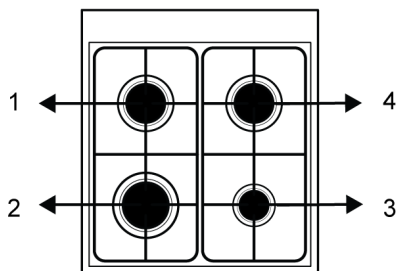
### 3.1.1 Unité de cuisson



- 1 Lampe

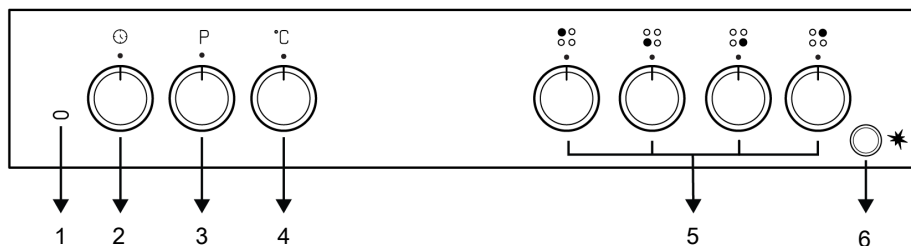
- 2 Étagères grillagées
- 3 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 4 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)
- 5 Positions de l'étagère
- 6 Chauffage supérieur
- 7 Ouvertures de ventilation
- \* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.
- \*\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

### 3.1.2 Section table de cuisson



- 1 Arrière gauche - Brûleur normal
- 2 Avant gauche - Brûleur rapide
- 3 Avant droite - Brûleur auxiliaire
- 4 Arrière droite - Brûleur normal

## 3.2 Présentation du bandeau de commande du four



- |                                               |                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Voyant du thermostat                        | 2 Bouton de minuterie                |
| 3 Bouton de sélection de fonctions            | 4 Bouton de sélection de température |
| 5 Boutons de commande de la plaque de cuisson | 6 Bouton d'allumage                  |

Si des boutons contrôlent votre produit, dans certains modèles, ils peuvent être de sorte qu'ils sortent lorsqu'ils sont enfoncés (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, enfoncez d'abord le bouton correspondant et tirez-le vers l'extérieur. Après avoir effectué le réglage, poussez-le à nouveau et remettez le bouton en place.

### **Bouton de sélection de fonction**

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

### **Bouton de sélection de température**

Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

### **Indicateur de température intérieure du four**

Vous pouvez comprendre la température intérieure du four grâce au voyant de température. Le voyant du thermostat est situé sur le panneau de commande. Le voyant du thermostat s'allume lorsque le produit commence à fonctionner et le voyant du thermostat s'éteint lorsqu'il atteint la température réglée. Lorsque la température à

l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le voyant du thermostat se rallume.

### **Boutons de commande de la plaque de cuisson**

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson avec les boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton actionne le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il contrôle à partir des symboles sur le panneau de commande.

### **Bouton d'allumage**

Il est utilisé pour allumer les brûleurs de la table de cuisson. En cas de panne de courant, le bouton d'allumage ne fonctionne pas.

### **Minuterie**

Vous pouvez cuisiner en réglant un temps de cuisson spécifique avec le bouton de la minuterie. Les chiffres sur le bouton indiquent le temps de cuisson applicable en minutes. Le symbole ∞/👉 indique un temps de cuisson indéfini. Si vous réglez le bouton sur le symbole ∞/👉, vous pouvez cuire manuellement (comme vous le souhaitez) en un temps indéfini.

## **3.3 Fonctions d'utilisation du four**

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions.

L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

| Symboles des fonctions                                                           | Description des fonctions                       | Plage de température (°C) | Description et utilisation                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Convection naturelle                            | *                         | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragouts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. |
|  | Chauffage par le bas                            | *                         | Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.            |
|  | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | *                         | L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.               |
|  | Grille complète                                 | *                         | La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.                                                                                            |
|  | Gril inférieur assisté par ventilateur          | *                         | L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.                                                                |
|  | Booster                                         | -                         | Tous les éléments chauffants du four fonctionnent. Cette fonction de cuisson permet d'amener rapidement le four à la température souhaitée (préchauffage). Ne l'utilisez pas pour la cuisson des aliments.      |

\* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

### 3.4 Accessoires de l'appareil

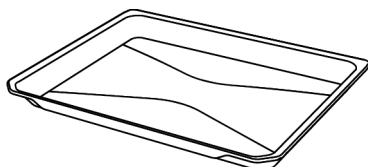
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

#### Plateau standard

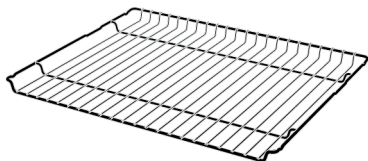
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



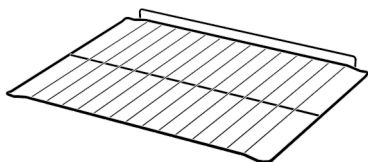
### Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

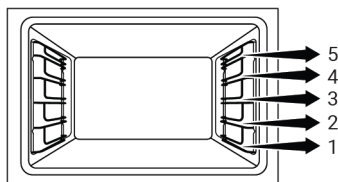


## 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

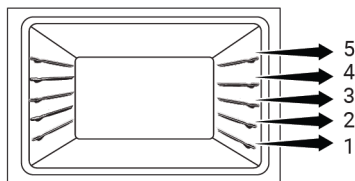
### Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



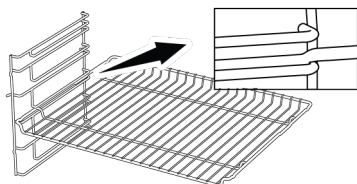
**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**



### Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

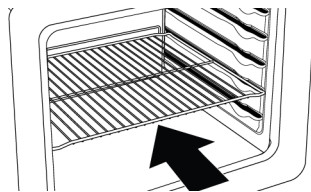
**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la bûche et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.

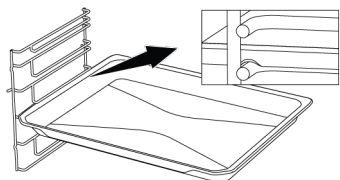


### Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

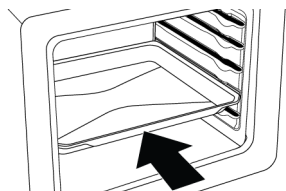
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit

être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



#### Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

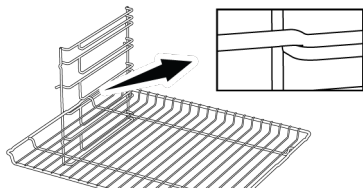
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



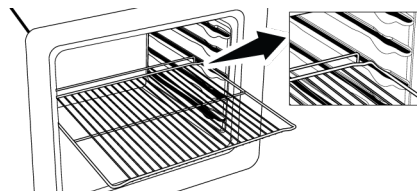
#### Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

#### Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

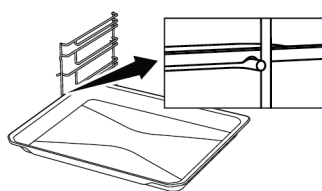


#### Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :



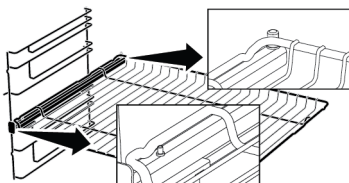
#### Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

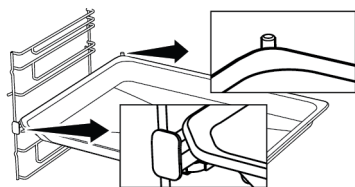
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



#### Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).





### 3.6 Spécifications techniques

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Spécifications générales</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                       |
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 850 /600 /600                         |
| Tension/fréquence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consommation totale d'énergie (kW)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2,4                                   |
| Consommation totale de gaz (kW)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7,9 kW (574 g/h - G30)                |
| Type de fours                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Four assisté par ventilateur          |
| <b>Foyers</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                       |
| Avant gauche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Brûleur rapide                        |
| Alimentation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2,9 kW (211 g/h - G30)                |
| Avant droite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Brûleur auxiliaire                    |
| Alimentation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1,0 kW (73 g/h - G30)                 |
| Arrière gauche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Brûleur normal                        |
| Alimentation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2,0 kW (145 g/h - G30)                |
| Arrière droite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Brûleur normal                        |
| Alimentation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2,0 kW (145 g/h - G30)                |
| <b>Type de gaz / pression auquel le produit est réglé :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                       |
| G20/G25 20/25 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |
| G20 20 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                       |
| <b>Catégorie de produit gazeux</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |
| Cat II 2E+3+                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                       |
| Cat II 2H3+                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                       |
| <b>Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |
| G30 30 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                       |
| G30/G31 28-30/37 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                       |
| <p>Notions de base : les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme en 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec les fonctions de chauffage bas-haut ou de chauffage assisté par ventilateur (le cas échéant).</p> <p>La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.</p> |                                       |
|  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                       |



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

### Catégories/types/pressions de gaz par pays

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés dans le pays où le produit sera installé.

| CODES PAYS | CATÉGORIE |           | TYPE DE GAZ ET PRESSION |                |                |             |
|------------|-----------|-----------|-------------------------|----------------|----------------|-------------|
| FR         | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE         | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30.30 mbar    | G20,13 mbar    | G20,10 mbar |
| CZ         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| NL         | Cat II    | 2EK3B/P   | G25.3,25 mbar           | G20,20 mbar    | G30.30 mbar    |             |
| GB         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IE         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| ES         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PT         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CH         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IT         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SK         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CY         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SI         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| GR         | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PL         | Cat II    | 2ELS3B/P  | G20,20 mbar             | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar    |             |
|            | Cat II    | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar             | G30,37 mbar    |                |             |
| DE         | Cat II    | 2E3B/P    | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| AT         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| SE         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30.30 mbar    |                |             |
| LT         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30.30 mbar    |                |             |
| NO         | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30.30 mbar    |                |             |

| CODES PAYS | CATÉGORIE |        | TYPE DE GAZ ET PRESSION |             |  |  |
|------------|-----------|--------|-------------------------|-------------|--|--|
|            |           |        | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| MK         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| XK         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| RS         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| RO         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| DK         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| EE         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| MA         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| FI         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| HR         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| TR         | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30.30 mbar |  |  |
| MT         | Cat I     | 3B/P   | G30.30 mbar             |             |  |  |
| IS         | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| LV         | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| LU         | Cat I     | 2E     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| BG         | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
|            | Cat I     | 3B/P   | G30.30 mbar             |             |  |  |
| HU         | Cat I     | 2H     | G20,25 mbar             |             |  |  |
|            | Cat I     | 3B/P   | G30.30 mbar             |             |  |  |

### Tableau des injecteurs

Le tableau ci-dessous donne les valeurs des injecteurs pour tous les types de gaz combustibles pour la conversion du gaz. Vous pouvez atteindre les valeurs de vos injecteurs en consultant le tableau technique des types de gaz que vous pouvez convertir en fonction de vos combustibles et de votre pays. Les injecteurs peuvent ne pas être fournis avec votre produit. Vous pouvez l'obtenir auprès des services agréés ou auprès du lieu où vous avez acheté le produit.

| Foyers            |                                  |                                     |                |                |                |                  |                   |                |                |
|-------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Alimenta-<br>tion | G20,20<br>mbar<br>G25,25<br>mbar | G30,28 30<br>mbar<br>G31,37<br>mbar | G20,10<br>mbar | G20,13<br>mbar | G20,25<br>mbar | G25,3,25<br>mbar | G2,350,13<br>mbar | G30,37<br>mbar | G30,50<br>mbar |
| 1 kW              | 72                               | 50                                  | 90             | 84             | 68             | 80               | 95                | 47             | 43             |
| 2 kW              | 103                              | 72                                  | 125            | 116            | 97             | 110              | 131               | 66             | 60             |
| 2,9 kW            | 115                              | 87                                  | 155            | 145            | 108            | 130              | 165               | 80             | 75             |

### ⚠ Avertissements généraux

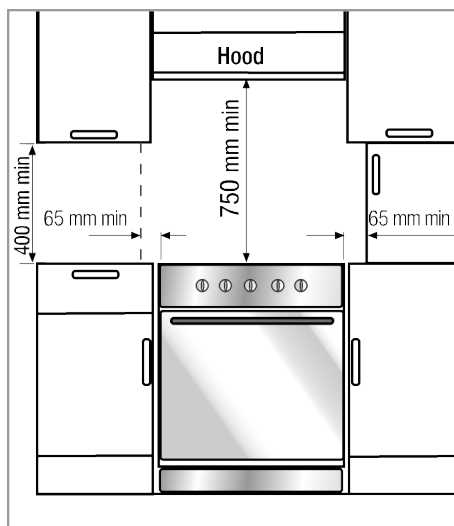
- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. Ne le faites pas installer si l'appareil est endommagé. Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

### 4.1 Le bon endroit pour l'installation

- Placez le produit sur une surface dure en raison des conduits d'air situés sous le produit. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal. Les pieds du produit ne doivent pas tremper sur des surfaces molles, par exemple des tapis, etc
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine, des ustensiles de cuisson et des aliments.
- Ce produit est un appareil de classe 1 conforme à la norme en 30-1-1. Il peut être placé adjacent aux murs de la cuisine, meubles de cuisine ou tout autre

produit dans n'importe quelle dimension de derrière et d'un bord. Les meubles ou équipements de cuisine de l'autre côté ne peuvent être que de la même taille ou plus petits.

- Il peut être utilisé avec des armoires de chaque côté, mais afin d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante, laissez un espace latéral de 65 mm entre l'appareil et n'importe quel mur, cloison ou grande armoire.

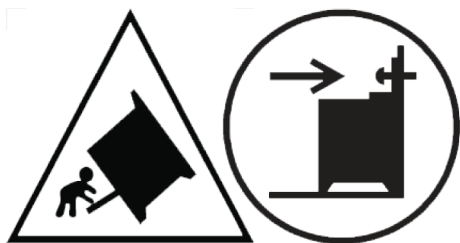


- Il peut également être utilisé en position autoportante. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte aspirante concernant la hauteur d'installation (moins de 650 mm).
- Tous les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C min.).

### Chaîne de sécurité

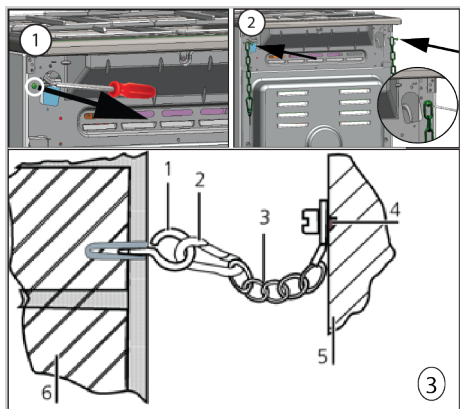
L'appareil doit être protégé contre le sur-équilibrage à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

**Avertissement - risque de renversement !**



**Avertissement :** Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

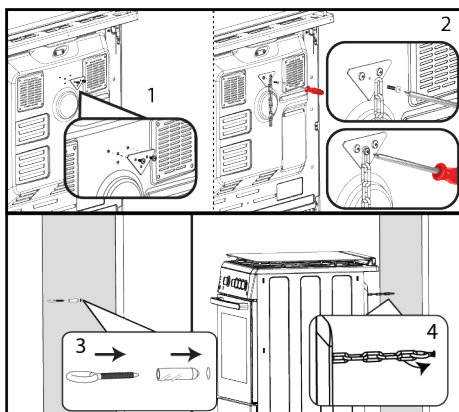
**Si votre produit a 2 chaînes de sécurité :**  
Fixez le crochet (1) à l'aide d'une cheville appropriée au mur de la cuisine (6) et reliez la chaîne de sécurité (3) au crochet par le mécanisme de verrouillage (2).



- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à l'arrière du produit
- 5 Arrière du produit
- 6 Mur de cuisine

**Si votre produit a 1 chaînes de sécurité :**  
L'appareil doit être protégé contre le sur-équilibrage à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

Suivez les étapes ci-dessous pour fixer la chaîne de sécurité à votre produit.



**i** La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que le four ne s'incline vers l'avant et diagonale pour éviter que le four ne s'incline latéralement. La chaîne de stabilité est conçue pour les cuisinières sans fente d'engagement de support.

### Ventilation de la pièce

Toutes les chambres nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines chambres nécessiteront également un évent permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz d'échappement sont émis directement dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle pour un fonctionnement sûr de votre appareil.

### Chambres avec portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation totale des dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous, basée sur la puissance totale en gaz de l'appareil (la consommation électrique totale en gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce mode d'emploi). Si les portes et/ou fenêtres ne sont pas équipées d'une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué

dans le tableau ci-dessous, ensuite, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences de ventilation minimales totales pour la consommation totale de gaz de l'appareil sont atteintes. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques Airbriques existantes, la dimension de l'ouverture de la gaine de la hotte d'extraction etc

| Consommation totale de gaz (kW) | Min. ouverture de ventilation (cm <sup>2</sup> ) |
|---------------------------------|--------------------------------------------------|
| 0-2                             | 100                                              |
| 2-3                             | 120                                              |
| 3-4                             | 175                                              |
| 4-6                             | 300                                              |
| 6-8                             | 400                                              |
| 8-10                            | 500                                              |
| 10-11,5                         | 600                                              |
| 11,5-13                         | 700                                              |
| 13-15,5                         | 800                                              |
| 15,5-17                         | 900                                              |
| 17-19                           | 1000                                             |
| 19-24                           | 1250                                             |

### **Les pièces qui n'ont pas de portes et/ou de fenêtres ouvrantes qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur**

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne comporte pas de porte et/ou de fenêtre qui s'ouvre directement sur l'environnement extérieur, il convient de rechercher d'autres produits qui fournissent définitivement une ouverture de ventilation fixe non réglable et non obturable répondant aux exigences minimales totales d'ouverture de ventilation pour la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, les règlements de construction appropriés conseillés devraient être suivis.

Lorsqu'un local ou un local intérieur contient plus d'un appareil à gaz, un espace de ventilation supplémentaire doit être prévu en plus des prescriptions figurant dans le tableau ci-dessus. La taille de

la zone de ventilation supplémentaire doit être adaptée à la réglementation des autres appareils à gaz.

Il doit également y avoir un dégagement minimum de 10 mm sur le bord inférieur de la porte qui s'ouvre sur l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que les articles tels que les tapis et autres revêtements de sol, etc., n'affectent pas le dégagement lorsque la porte est fermée.

La cuisinière peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un salon-lit, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans un salon-lit de moins de 20 m<sup>3</sup>.

N'installez pas cet appareil dans une pièce située en dessous du niveau du sol à moins qu'il ne soit ouvert au niveau du sol sur au moins un côté.

## **4.2 Connexion électrique**

### **⚠ Avertissements généraux**

- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être

tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.

- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.

#### **Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :**

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

### **4.3 Raccordement au gaz**

#### **⚠ Avertissements généraux**

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et que le réglage du gaz du produit est conforme à

ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit sont indiquées sur les étiquettes (ou étiquette de type).

- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement au gaz et la conversion.
- Le produit ne peut être connecté au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Si vous avez besoin d'utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est bien vérifié après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient survenir en raison d'une fuite de gaz qui pourrait se produire à la suite d'un raccordement de gaz ou d'une conversion effectuée par des personnes non autorisées/non autorisées.

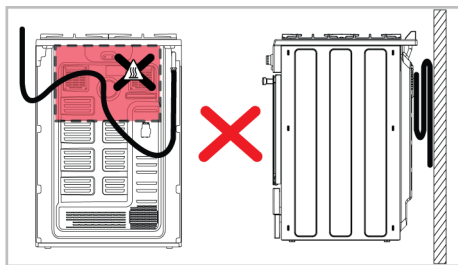
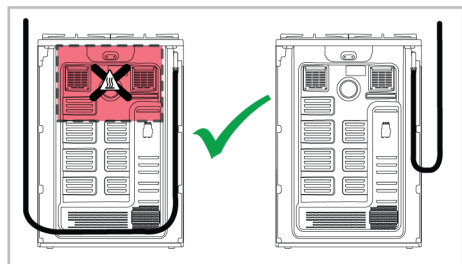
#### **Risques d'incendie :**

- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.

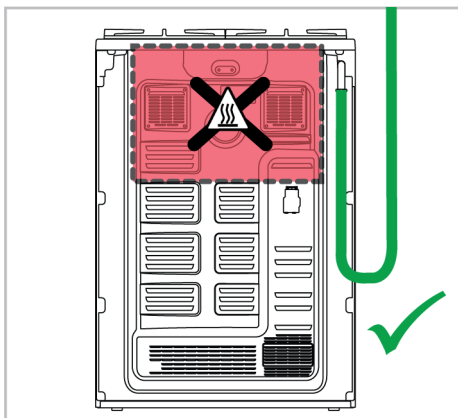
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. ( tiroirs, par exemple). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces où il pourrait être pressé.
- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Une clé doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

#### Choix du côté du raccordement au gaz

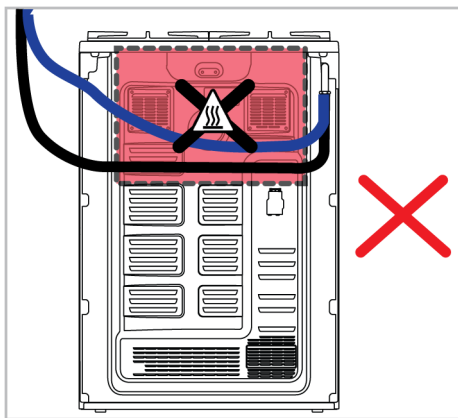
- Le tuyau de gaz doit être raccordé en effectuant des virages à grand angle contre la possibilité de se rompre et de se plier pendant le raccordement.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des angles vifs ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit et des ustensiles de cuisine du produit. Il existe un risque d'explosion en raison d'un endommagement du tuyau de gaz.
- Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des pièces pouvant atteindre une température de 70 C au-dessus de la température ambiante.

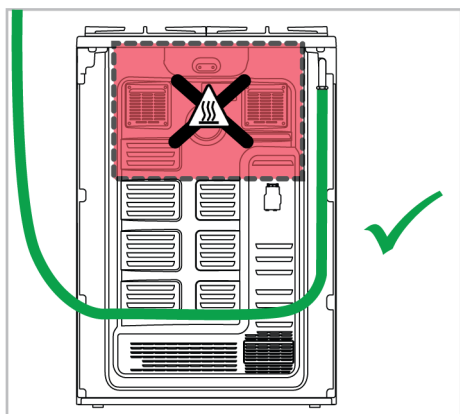
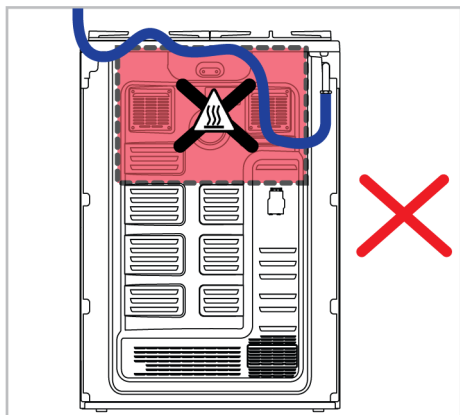


- Avant le raccordement au gaz, assurez-vous que l'alimentation principale en gaz et la sortie du tuyau de gaz du produit à raccorder au gaz se trouvent du même côté.



- Si la sortie du tuyau de gaz et l'alimentation principale en gaz ne sont pas orientées du même côté, assurez-vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors de son raccordement.





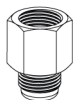
### Pièces pour raccordement au gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour le raccordement au gaz sont indiqués ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement de gaz à utiliser peuvent varier en fonction du type de gaz et des réglementations nationales.

Joint de fuite :



Raccord en 10226 R1/2" :



Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :

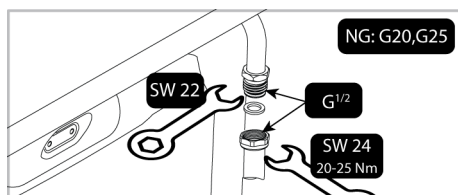


### Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

### Connexion de type G1/2" en ISO 228

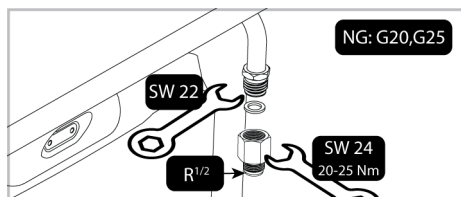
1. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
2. Fixez le raccord de gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez le raccord dans le raccord à l'aide d'une clé de 24 mm.



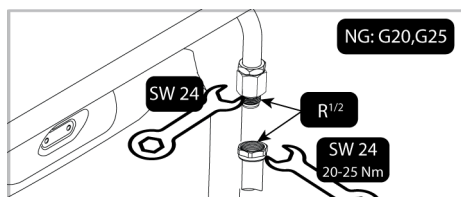
3. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

### Connexion de type en 10226 R1/2"

1. Placer le joint neuf dans la pièce de raccordement et s'assurer qu'il est correctement positionné.
2. Tout en maintenant la sortie de raccordement de gaz du produit fixée avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
4. Raccordez la partie fileté du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement en maintenant l'interconnecteur en place à l'aide de la clé de 24 mm.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

### Raccordement au gaz - GPL

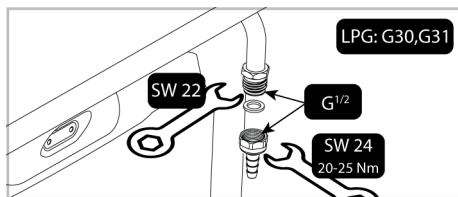
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation

approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.

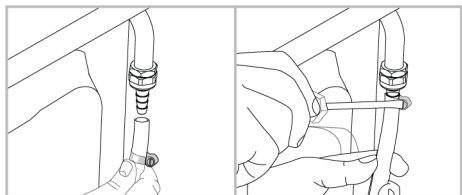
- Le bon fonctionnement des appareils et systèmes à gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué via un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

### Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement installé.
2. Fixez la sortie de raccordement de gaz du produit à l'aide d'une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit à l'aide d'une clé de 24 mm et serrez fermement.



3. Poser le collier de fixation à une extrémité du flexible de gaz. Ramollir l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier en le plaçant dans l'eau bouillante pendant une minute.
4. Insérez complètement le tuyau de gaz ramolli dans la pièce de raccordement. Serrer fermement le collier à l'aide d'un tournevis.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

### Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

### Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière : (S'applique aux modèles allant en France.)

#### Conditions réglementaires d'installation



Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.

- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m<sup>3</sup>/h par kW de puissance est nécessaire).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- Le flexible de gaz ne doit pas être en contact avec des parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple une vis) et ne pas passer par des endroits où il y a un risque d'écrasement du flexible.
- **En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).**
- **Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière: en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable), en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2-sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.**



Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,5 m maximum.



Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, évitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

### Raccordement au gaz

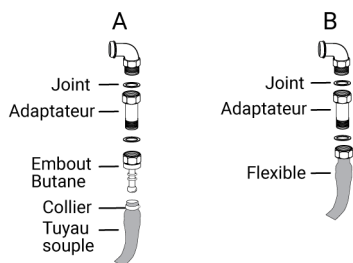
Votre appareil est fourni avec un kit de raccordement au gaz, composé de :

- 2 joints rondelles
- 1 adaptateur
- 1 embout Butane
- 1 embout gaz naturel

Selon le gaz que vous utilisez et le type de tuyau, veuillez respecter les configurations suivantes. Interposer les joints comme indiqué sur le dessin.

**A.** Pour le gaz Butane/Propane, le raccordement avec un tuyau souple et collier se fait sur l'embout Butane, qui est à fixer sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure A).

**B.** Le raccordement « mécanique » avec un flexible se fait sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure B).



**L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles.**

**L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de ser-**

**rage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.**



Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.



**Contrôle d'étanchéité :** Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut recontrôler le raccordement gaz.



L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

### 4.4 Positionnement du produit

1. Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
2. Fixez au mur la chaîne de sécurité que vous avez raccordée au produit.
3. Réglez les pieds du four

#### Réglage des pieds du four

Les vibrations pendant l'utilisation peuvent provoquer le déplacement des récipients de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est de niveau et équilibré.

Pour votre propre sécurité, assurez-vous que le produit est de niveau en ajustant les quatre pieds en bas en tournant vers la gauche ou la droite et alignez-le de niveau avec le plan de travail.

### Contrôle final

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.
3. Ouvrir l'alimentation en gaz.
4. Vérifiez si les raccords de gaz sont bien fixés et s'il y a des fuites.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'apparence de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si la flamme est jaunâtre, vérifiez si le chapeau du brûleur est bien en place ou nettoyez le brûleur.

## 4.5 Conversion de gaz

### ⚠ Avertissements généraux

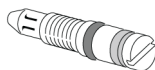
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation principale en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de débit réduit afin de rendre le produit adapté à une utilisation avec un autre gaz.
- Une fois le type de gaz modifié, la nouvelle étiquette de type de gaz apposée sur le sac de rechange doit être apposée sur l'étiquette actuelle déjà apposée sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « catégories/types/pression de gaz pays ». Consultez le tableau de ce tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans cette table.

- L'injecteur de rechange adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez vous procurer les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz à utiliser pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement du gaz.

### Pièces pour la conversion de gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour la conversion de gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit.

#### Buse de dérivation :

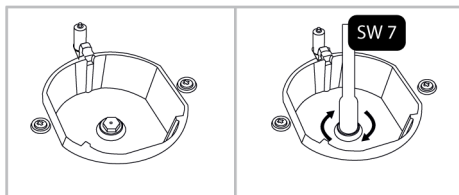


#### Injecteur brûleur :

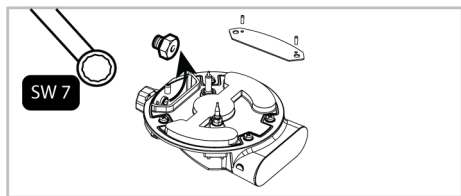


### Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
2. Coupez l'alimentation en gaz.
3. Retirez les supports de casserole, le capuchon et la tête des brûleurs de la table de cuisson.
4. Déposer les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé 7)



5. Si votre produit est équipé d'une chambre de combustion wok avec un injecteur à entrée latérale, retirez l'injecteur à l'aide d'une clé numéro 7.



**i** Sur certains brûleurs de table de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être déposé pour le remplacement de l'injecteur.

6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)
7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

**i** La position des injecteurs neufs est marquée sur leur emballage ou le tableau des injecteurs à la peut être consulté.

8. Vérifier l'absence de fuite des injecteurs après le raccordement.

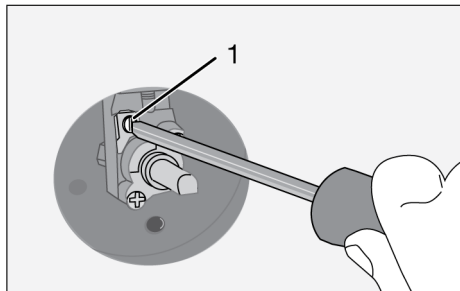
**i** Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

## Réglage du débit de gaz réduit pour robinets de table de cuisson

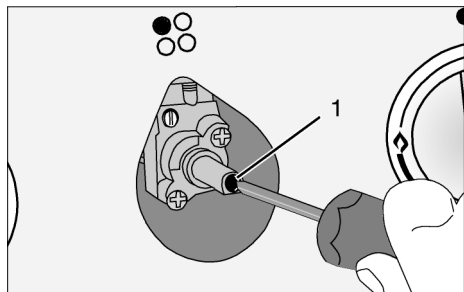
1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
4. Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une fois.

⇒ La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6-7 mm.

5. Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. S'il est plus petit, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Pour le dernier contrôle, amener le brûleur à la fois en position haute flamme et réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
7. La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil.



1 Vis de réglage du débit

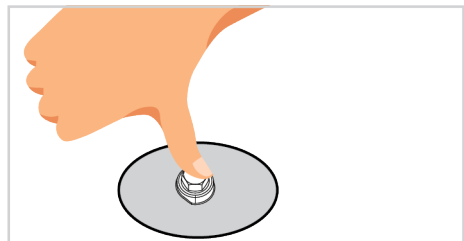


1 Vis de réglage du débit

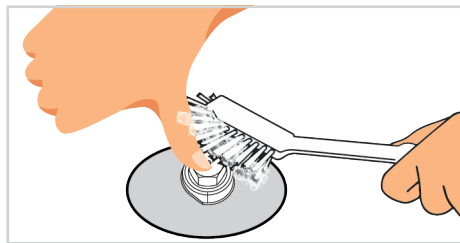
### Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Après la conversion correcte des injecteurs, pour chaque injecteur doit être vérifié la fuite de gaz.

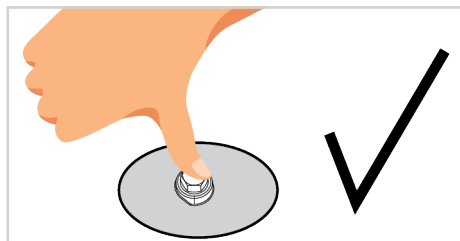
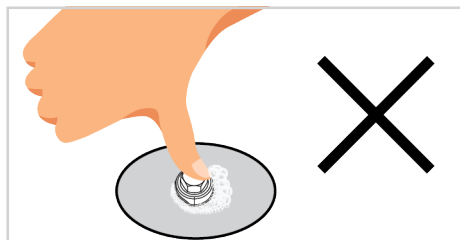
1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné sur on et maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.



3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au raccord de l'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au raccord de l'injecteur, l'eau savonneuse commence à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur avec une force raisonnable et répétez l'étape 3 une fois de plus.



4. Si la mousse persiste, coupez immédiatement l'application du gaz sur le produit et appelez un agent de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas le produit tant que le service agréé n'est pas intervenu dans le produit.



## 5 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

### 5.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.

2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et

les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.

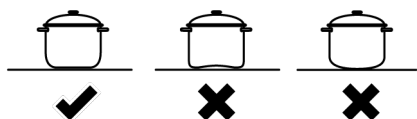
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [► 18]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

## 6 Utilisation de la table de cuisson

### 6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

#### Avertissements généraux

- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.



- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourri-

#### Avant d'utiliser les accessoires ;

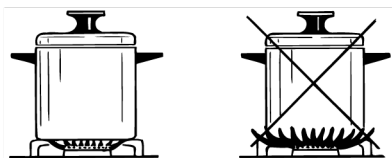
Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

**REMARQUE :** Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

ture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.
- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.



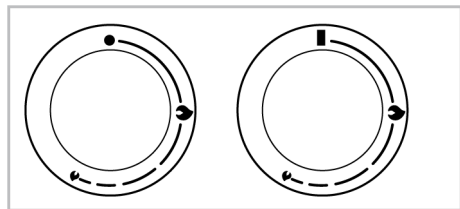
## Tailles de casseroles/poêles recommandées

| Type de brûleur de la plaque de cuisson | Diamètre de la casserole - cm |
|-----------------------------------------|-------------------------------|
| Brûleur auxiliaire                      | 12 – 18                       |
| Brûleur normal                          | 18 – 20                       |
| Brûleur rapide - Brûleur wok            | 22 – 24                       |

N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons à proximité. De plus, si la surface de cuisson de votre produit est en verre, une surchauffe se produira sur cette surface et le produit sera endommagé. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

## 6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

### Bouton de commande de la plaque de cuisson



● ■ Position d'arrêt

🔥 Petite flamme : puissance de gaz la plus faible

🔥 Grande flamme : puissance de gaz la plus élevée

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson à l'aide des boutons de commande.

Chaque bouton commande le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il commande à partir des symboles sur le panneau de commande.

Lorsque le brûleur est éteint (position supérieure), il n'est pas alimenté en gaz.

Après avoir allumé le brûleur, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur

le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

### Allumage des brûleurs à gaz

✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons d'allumage.

1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le. Répétez l'action jusqu'à ce que le gaz s'allume.
4. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
5. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

### Extinction des brûleurs à gaz

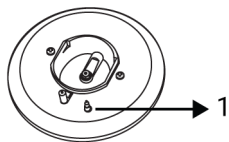
Réglez le bouton du brûleur en position Arrêt (haut).



Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt. N'essayez pas d'allumer le brûleur à nouveau pendant au moins une minute.

### Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

Par mesure de précaution contre les explosions dues aux débordements des brûleurs supérieurs, un mécanisme de sécurité se met en marche et coupe le gaz immédiatement.



#### 1 Sécurité de coupure du gaz

Pour activer le mécanisme de sécurité de coupure du gaz, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus après avoir allumé la table de cuisson.

## 7 Utilisation du four

### 7.1 Informations générales sur l'utilisation du four

**Ventilateur de refroidissement** ( Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. )

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

#### Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.



Lorsque le couvercle en verre est fermé ou retiré de l'appareil, le gaz alimentant les brûleurs de la table de cuisson est coupé. C'est pourquoi vous ne pouvez pas utiliser les brûleurs de la table de cuisson lorsque le couvercle en verre est fermé ou retiré du produit.

### 7.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

#### Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche. Pour que votre four fonctionne, tournez le bouton de la minuterie sur une durée de cuisson quelconque ou sur le symbole « ∞ / ⏸ ».

#### Arrêt du four

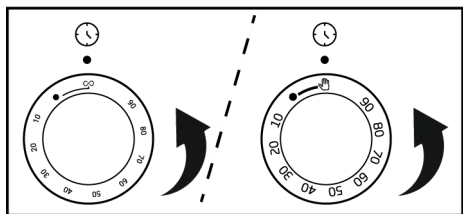
Vous pouvez éteindre le four en tournant les boutons de sélection de fonction, de la température et de la minuterie sur la position Arrêt (en haut).

#### Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
3. Tournez le bouton de la minuterie vers le symbole « ∞ / 🖐️ ».



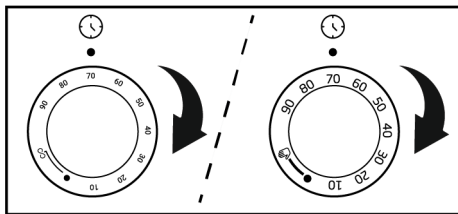
⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin de thermostat s'allume. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint le niveau souhaité, le témoin de thermostat s'éteint. Le four ne s'éteint pas tout seul après le processus de cuisson. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. À la fin du processus de cuisson, vous pouvez éteindre le four en tournant les boutons de sélection de fonction, de la température et de la minuterie en position Arrêt (en haut).

### Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
3. Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.



⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin de thermostat s'allume. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint le niveau souhaité, le témoin de thermostat s'éteint.

4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le bouton de la minuterie tourne complètement dans le sens anti-horaire. Un avertissement sonore indique que le temps est écoulé et le four arrête de fonctionner.
5. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut). Si vous souhaitez continuer, réglez à nouveau le bouton de minuterie sur un temps de cuisson précis. Le four continue de fonctionner à la fonction et à la température définies.

### Pour arrêter la cuisson avant le temps réglé :

1. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il atteigne la position arrêt (haut).

2. Arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

## 8 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### 8.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux in-

formations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.

- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

#### 8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

##### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.

- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

### Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

| Aliment               | Accessoire à utiliser                                                      | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteau sur le plateau | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 3                     | 180              | 30 ... 45                           |
| Gâteau dans le moule  | Moule à gâteau sur la grille métallique **                                 | Convection naturelle                            | 2                     | 180              | 30 ... 50                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 3                     | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *                                                         | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 150              | 20 ... 30                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle                            | 2                     | 160              | 30 ... 45                           |

| Aliment          | Accessoire à utiliser                                                      | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Génoise          | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 160              | 20 ... 30                           |
| Biscuit          | Plateau de pâtisseries *                                                   | Convection naturelle                            | 3                     | 170              | 25 ... 40                           |
| Pâtisserie       | Plateau standard *                                                         | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 200              | 30 ... 40                           |
| Brioche          | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 2                     | 200              | 20 ... 35                           |
| Pain entier      | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 3                     | 200              | 30 ... 45                           |
| Lasagne          | Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **          | Convection naturelle                            | 2 ou 3                | 200              | 30 ... 45                           |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Convection naturelle                            | 2                     | 180              | 60 ... 75                           |
| Pizza            | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 2                     | 220              | 10 ... 25                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## 8.1.2 Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

| Aliment                      | Accessoire à utiliser                                                | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C)                 | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Plateau standard *                                                   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250/max, après 180 ... 190 | 60 ... 80                           |
| Jarret d'agneau (1,5-2 kg)   | Plateau standard *                                                   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250/max, après 170         | 110 ... 120                         |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 15 mn 250/max, après 190         | 60 ... 80                           |
| Turquie (5,5 kg)             | Plateau standard *                                                   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 1                     | 25 mn 250/max, après 180 ... 190 | 150 ... 210                         |
| Poisson                      | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 200                              | 20 ... 30                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## 8.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

### Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les ali-

ments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

## Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

## Table barbecue

| Aliment                                  | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Poisson                                  | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                           |
| Morceaux de volaille                     | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 35                           |
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250              | 20 ... 30                           |
| Côtelette d'agneau                       | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                           |
| Steak - (cubes de viande)                | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                           |
| Côtelette de veau                        | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                           |
| Gratin de légumes                        | Grille métallique     | 4 - 5                 | 220              | 20 ... 30                           |
| Pain grillé                              | Grille métallique     | 4                     | 250              | 1 ... 4                             |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

## Gril inférieur assisté par ventilateur

| Aliment                                  | Accessoire à utiliser                                             | Fonction d'utilisation                 | Position de l'étagère | Température (°C)             | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| Poisson                                  | Grille métallique                                                 | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4                     | 200                          | 30 ... 35                           |
| Morceaux de volaille                     | Grille métallique                                                 | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4                     | 250                          | 25 ... 35                           |
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique                                                 | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4                     | 250                          | 30 ... 40                           |
| Steak (entier) / Rôti (1 kg)             | Grille métallique - Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Gril inférieur assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250, après 180 ... 190 | 90 ... 110                          |

Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau des grillades.

### 8.1.4 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

#### Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

| Aliment               | Accessoire à utiliser                                                      | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 3                     | 140              | 20 ... 30                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 3                     | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *                                                         | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 150              | 20 ... 30                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle                            | 2                     | 160              | 30 ... 45                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 160              | 20 ... 30                           |
| Tarte aux pommes      | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Convection naturelle                            | 2                     | 180              | 60 ... 75                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

### Grille

| Aliment                                   | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantités | Grille métallique     | 4                     | 250              | 20 ... 30                           |
| Pain grillé                               | Grille métallique     | 4                     | 250              | 1 ... 4                             |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

## 9 Entretien et nettoyage

### 9.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont fa-

ciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

#### **Pour les plaques de cuisson :**

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.

- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose pas de problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

#### **Inox - surfaces inoxydables**

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

#### **Surfaces émaillées**

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur ► 51").
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

### Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

### Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.

- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

### Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

## 9.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

## 9.3 Nettoyage de la table de cuisson

### Nettoyage des brûleurs à gaz

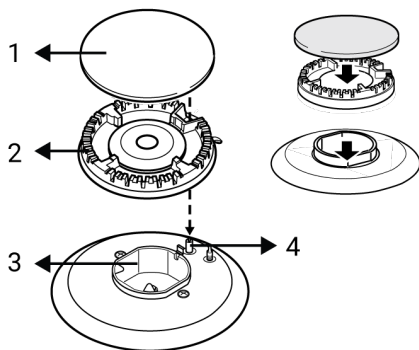
1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émaillée, en verre, en inox, etc.).

3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.

11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

### Assemblage des pièces des brûleurs

1. Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.
2. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.
3. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.



- 1 Couvercle de brûleur
- 2 Tête de brûleur
- 3 Chambre de combustion
- 4 Bougie d'allumage (dans les modèles avec allumage)

### 9.4 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les

joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## 9.5 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

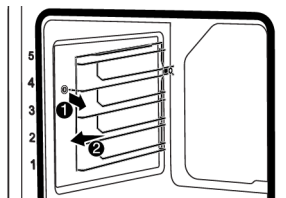
### Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

### Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

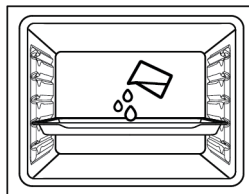
## 9.6 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.



N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.



3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.

**i** Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



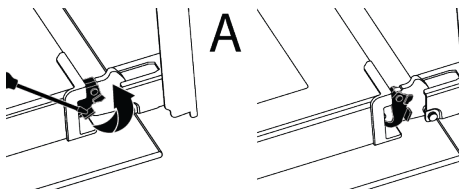
## 9.7 Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

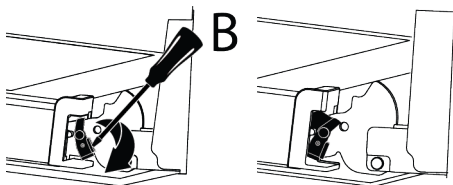
**i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

### Retrait de la porte du four

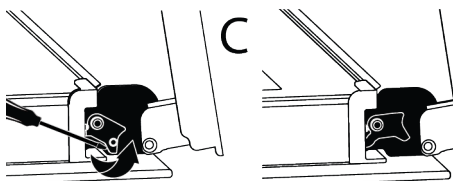
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



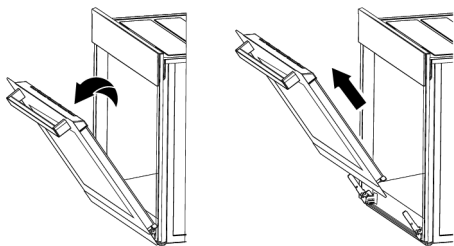
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

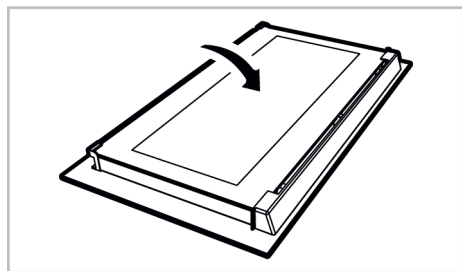


Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

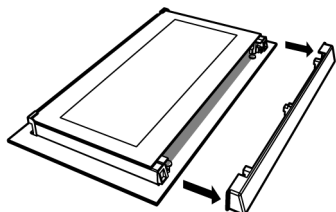
## 9.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

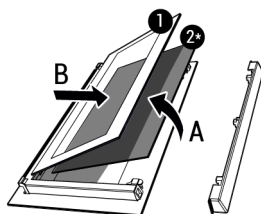
1. Ouvrez la porte du four.



2. Retirez le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en le tirant vers vous.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Vitre intérieure

2+ Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

## 9.9 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

### Remplacement de la lampe du four Avertissements généraux

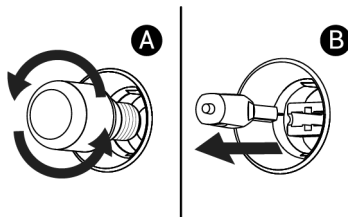
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

**Si votre four est équipé d'une lampe ronde,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



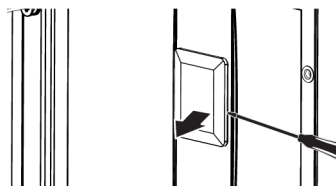
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



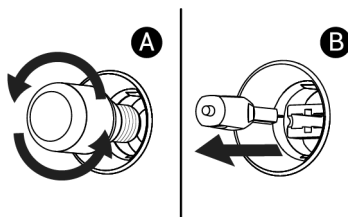
4. Remettez le couvercle en verre.

**Si votre four est équipé d'une lampe carrée,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tourne-vis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

## 10 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

### De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défaillant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

### Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

### Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

### Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Il n'y a pas de courant. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

### Il n'y a pas de gaz.

- La vanne de gaz principale est fermée. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- Le tuyau de gaz est plié. >>> Installez correctement le tuyau de gaz.



## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

### I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Indice

|                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Istruzioni relative alla sicurezza .....</b>                                    | <b>58</b> |
| 1.1 Uso previsto .....                                                               | 58        |
| 1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici ..... | 58        |
| 1.3 Sicurezza elettrica .....                                                        | 60        |
| 1.4 Sicurezza mentre si lavora con il gas .....                                      | 61        |
| 1.5 Sicurezza in fase di trasporto .....                                             | 63        |
| 1.6 Installazione in sicurezza .....                                                 | 63        |
| 1.7 Utilizzo in sicurezza .....                                                      | 65        |
| 1.8 Avvertenze sulla temperatura .....                                               | 66        |
| 1.9 Uso degli accessori .....                                                        | 66        |
| 1.10 Sicurezza nella cottura .....                                                   | 67        |
| 1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....                                       | 68        |
| <b>2 Istruzioni relative all'ambiente .....</b>                                      | <b>69</b> |
| 2.1 Direttiva sui rifiuti .....                                                      | 69        |
| 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....    | 69        |
| 2.2 Informazioni sull'imballaggio .....                                              | 69        |
| 2.3 Consigli per risparmiare energia ..                                              | 69        |
| <b>3 Il prodotto .....</b>                                                           | <b>70</b> |
| 3.1 Presentazione del prodotto .....                                                 | 70        |
| 3.1.1 Piastre di cottura .....                                                       | 70        |
| 3.1.2 Sezione piano cottura .....                                                    | 70        |
| 3.2 Introduzione al pannello di controllo del forno .....                            | 70        |
| 3.3 Funzioni operative del forno .....                                               | 71        |
| 3.4 Accessori del prodotto .....                                                     | 72        |
| 3.5 Uso degli accessori del prodotto ..                                              | 73        |
| 3.6 Specifiche tecniche .....                                                        | 75        |
| <b>4 Installazione .....</b>                                                         | <b>78</b> |
| 4.1 Luogo idoneo per l'installazione ..                                              | 78        |
| 4.2 Collegamento elettrico .....                                                     | 80        |
| 4.3 Collegamento al gas .....                                                        | 81        |
| 4.4 Posizionamento del prodotto .....                                                | 85        |
| 4.5 Conversione del gas .....                                                        | 85        |
| <b>5 Primo utilizzo .....</b>                                                        | <b>88</b> |
| 5.1 Pulizia iniziale .....                                                           | 88        |
| <b>6 Come utilizzare il piano cottura .....</b>                                      | <b>88</b> |
| 6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....                          | 88        |

|                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| 6.2 Funzionamento dei piani cottura.                           | 89         |
| <b>7 Utilizzo del forno .....</b>                              | <b>90</b>  |
| 7.1 Informazioni generali sull'uso del forno .....             | 90         |
| 7.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno .....      | 90         |
| <b>8 Informazioni generali sulla cottura.</b>                  | <b>92</b>  |
| 8.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno .....         | 92         |
| 8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno...                        | 92         |
| 8.1.2 Carne, pesce e pollame .....                             | 94         |
| 8.1.3 Grill .....                                              | 95         |
| 8.1.4 Alimenti di prova .....                                  | 97         |
| <b>9 Manutenzione e pulizia .....</b>                          | <b>98</b>  |
| 9.1 Informazioni generiche per la pulizia .....                | 98         |
| 9.2 Accessori per la pulizia .....                             | 99         |
| 9.3 Pulizia del piano cottura .....                            | 99         |
| 9.4 Pulizia del pannello di controllo                          | 100        |
| 9.5 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) .....     | 101        |
| 9.6 Pulizia a vapore facile .....                              | 101        |
| 9.7 Pulire lo sportello del forno .....                        | 102        |
| 9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno ..... | 103        |
| 9.9 Pulizia della lampada del forno.                           | 103        |
| <b>10 Risoluzione dei problemi .....</b>                       | <b>105</b> |



## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

IT

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.



### 1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da

persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici e/o i prodotti a gas sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- Ruota la maniglia delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrare e bruciare.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
- Prima di gettare prodotti usurati e inutili:
  1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
  2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
  3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
  4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



### 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I collegamenti del gas e/o i cavi elettrici non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.

- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scolle-

gare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



#### 1.4 Sicurezza mentre si lavora con il gas

- **AVVERTENZA:** L'utilizzo dei prodotti per cucine a gas provoca la formazione di sostanze liberate a causa del calore, dell'umidità e della combustione nell'ambiente. Assicurarsi che la cucina sia ben

ventilata, soprattutto quando si utilizza il prodotto: Tenere aperti i fori di ventilazione naturali o installare dispositivi di ventilazione meccanica (cap-pa/estrattore meccanico)

L'uso intensivo del prodotto per un lungo periodo di tempo potrebbe richiedere una ventilazione supplementare: ad esempio, aprendo una finestra o favorendo una ventilazione più efficace, innalzando il livello dell'eventuale dispositivo di ventilazione meccanica, ecc.

- Questo prodotto deve essere utilizzato in un ambiente con un sensore di monossido di carbonio correttamente regolato e funzionante. Assicurarsi che il sensore di monossido di carbonio funzioni correttamente e che la manutenzione del sensore sia frequente. Il sensore di monossido di carbonio deve essere posizionato a non più di 2 metri dal prodotto.
- Le condizioni di regolazione per questo dispositivo vengono riportate sull'etichetta (o sull'etichetta dati)
- Nei prodotti per cottura a gas è richiesta una combustione corretta. In caso di combustione incompleta, potrebbe svilupparsi monossido di car-

bonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico, che ha un effetto letale anche a dosi molto piccole. Si può facilmente comprendere che il gas brucia bene se le fiamme sono continue e blu. Se le fiamme sono ondulate, tagliate e di colore giallo intenso, vuol dire che il gas non brucia bene.

- I prodotti e i sistemi di cottura a gas devono essere regolarmente controllati per verificarne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la relativa fascetta dovranno essere controllati a intervalli regolari e sostituiti entro i termini consigliati dal produttore o quando si rende necessario.
- Pulire regolarmente i fornelli a gas. Accertarsi che dopo la pulizia il gas bruci correttamente.
- Non utilizzare pentole/padelle che superano le dimensioni indicate nel manuale d'uso. L'uso di pentole/padelle più grandi di quelle specificate potrebbe causare l'avvelenamento da monossido di carbonio e il surriscaldamento delle superfici vicine e dei pulsanti di controllo. L'uso di

pentole/padelle più piccole potrebbe causare ustioni dovute alle fiamme.

- Richiedere informazioni sui numeri telefonici di emergenza e sulle misure di sicurezza in caso di odore di gas al tuo fornitore di gas locale.

**⚠** Cosa fare quando si sente odore di gas!

- Non usare fiamme libere o non fumare. Non utilizzare pulsanti elettrici (ad esempio il pulsante della lampada o il campanello). Non utilizzare telefoni fissi o cellulari.
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi per cottura a gas e il contatore del gas sulla valvola di controllo principale, almeno che non si trovi in uno spazio ristretto o in una cantina.
- Controllare la tenuta di tutti i tubi e i collegamenti. Se senti ancora odore di gas, esci di casa.
- Avvertire i vicini.
- Chiamare i vigili del fuoco. Utilizzare il telefono fuori di casa.
- Chiamare l'assistenza autorizzata e la propria società di distribuzione del gas.



## 1.5 Sicurezza in fase di trasporto

- Prima di trasportare il prodotto, scollegare il prodotto dalla rete elettrica e scollegare i collegamenti del gas.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



## 1.6 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.

- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Non posizionare mai il prodotto su un pavimento coperto da moquette. In caso contrario, la mancanza di flusso d'aria sotto il prodotto causerà il surriscaldamento delle parti elettriche. Ciò comporterà problemi con il prodotto.
- Il prodotto deve essere posto direttamente su una superficie pulita, piana e rigida. Non deve essere posizionato su uno zoccolo o su un pianale. I prodotti non devono essere posizionati su piatti di cartone o di plastica.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

- Prima di iniziare qualsiasi lavoro di installazione del gas interromperne l'alimentazione. C'è pericolo di esplosione.
- La connessione del prodotto al sistema di distribuzione del gas può essere eseguita solo da una persona autorizzata e qualificata. Esiste un pericolo di esplosione o di avvelenamento dovuto a riparazioni effettuate da persone non professionali.
- Il tubo del gas deve essere collegato in modo tale che non tocchi le parti mobili nella zona in cui è posizionato e non rimanga impigliato durante il movimento delle parti mobili (es. cassetto). Inoltre, il tubo del gas non deve essere collocato in spazi in cui si possa inceppare.
- Il tubo flessibile del gas non deve essere schiacciato, piegato, inceppato o toccare le parti calde del prodotto e le pentole sul prodotto. I danni al tubo del gas potrebbero provocare esplosioni.
- Dopo l'allacciamento del prodotto, assicurarsi di verificare la presenza di perdite di gas. Accertarsi che non vi siano perdite di gas. Non utilizzare il prodotto in caso di perdite di gas.



## 1.7 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili. Chiudere il rubinetto principale del gas.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.

- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Non chiudere lo sportello superiore prima che i piani cottura si siano raffreddati. In caso contrario, il coperchio potrebbe rompersi e causare lesioni.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

### **1.8 Avvertenze sulla temperatura**

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

### **1.9 Uso degli accessori**

- È importante che la griglia e la teglia siano posizionate correttamente sui ripiani metallici. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.



## 1.10 Sicurezza nella cottura

IT

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
  - **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
  - Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
  - I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
  - Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
  - Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
  - Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
  - Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
  - Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.

- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Posizionare le pentole al centro del piano cottura. Prestare attenzione a che il fuoco del fornello con le pentole sopra non fuoriesca sui bordi delle pentole.



### **1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, spugnette abrasive, filo per lavastoviglie o candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno e il vetro dello sportello superiore del forno (se in dotazione). Questi

materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

#### 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo

di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti

domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

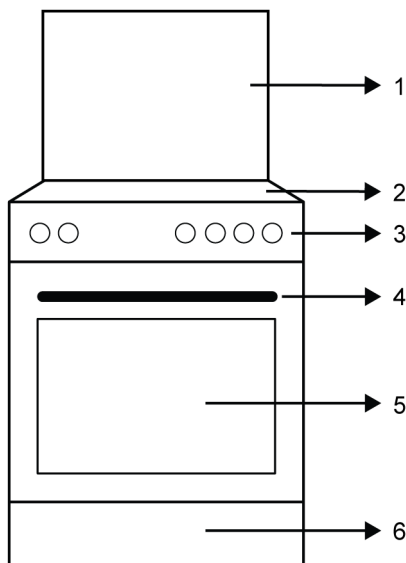
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongellare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

## 3 Il prodotto

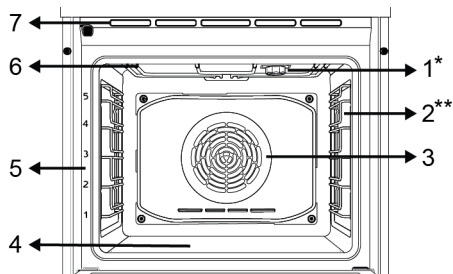
In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli utilizzi di base del pannello di controllo del prodotto. Potrebbero esserci differenze nelle immagini e in alcune caratteristiche a seconda della tipologia del prodotto.

### 3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Coperchio superiore
- 2 Sezione piano cottura
- 3 Pannello di controllo
- 4 Maniglia
- 5 Sportello
- 6 Parte inferiore

#### 3.1.1 Piastre di cottura

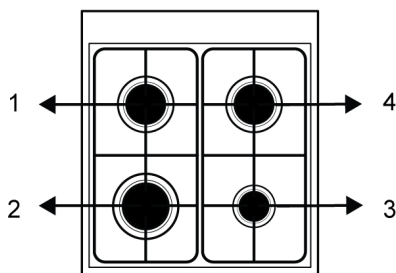


- 1 Lampada
- 2 Ripiani a filo
- 3 Motorino ventola (dietro la piastra in acciaio)
- 4 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)
- 5 Posizioni del ripiano
- 6 Riscaldatore superiore
- 7 Fori di ventilazione

\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

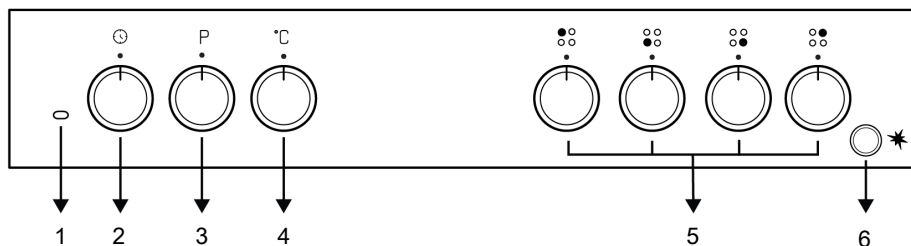
\*\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

#### 3.1.2 Sezione piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Bruciatore normale
- 2 Anteriore sinistro - Bruciatore rapido
- 3 Anteriore destro - Bruciatore ausiliario
- 4 Posteriore destro - Bruciatore normale

### 3.2 Introduzione al pannello di controllo del forno



- |                                           |                                                |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 Lampada termostato                      | 2 Luce di avvertimento piano di cottura attivo |
| 3 Manopola selezione funzione             | 4 Manopola di selezione della temperatura      |
| 5 Manopole di controllo del piano cottura | 6 Pulsante di accensione                       |

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

### Manopola di selezione delle funzioni

È possibile selezionare le funzioni operative del forno tramite la manopola di selezione funzioni. Girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

### Manopola di selezione della temperatura

È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

### Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile conoscere la temperatura interna del forno dalla spia della temperatura. La spia del termostato si trova sul pannello di controllo. La spia del termostato si accende quando il prodotto inizia a funzionare e la spia del termostato si spegne quando raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, la spia del termostato si riaccende.

### Manopole di controllo del piano cottura

È possibile utilizzare il piano cottura con le manopole di controllo dei fornelli. Ogni manopola agisce sul rispettivo bruciatore. Dai simboli presenti sul pannello comandi è possibile dedurre a quale bruciatore si riferisce.

### Pulsante di accensione

Viene utilizzato per accendere i bruciatori del piano cottura. In caso di interruzione di corrente, il pulsante di accensione non funziona.

### Timer

Puoi cucinare impostando un tempo di cottura specifico con la manopola del timer. I numeri sulla manopola indicano il tempo di cottura applicabile in minuti. Il simbolo / indica un tempo di cottura indefinito. Se imposti la manopola sul simbolo / puoi cuocere manualmente (a tuo piacimento) in un tempo indefinito.

## 3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

| Simbolo della funzione                                                           | Descrizione della funzione                  | Intervallo di temperatura (°C) | Descrizione e utilizzo                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Riscaldamento superiore e inferiore         | *                              | Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.                 |
|  | Riscaldamento inferiore                     | *                              | È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore. |
|  | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | *                              | Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.      |
|  | Grill completo                              | *                              | Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.                                                                                                |
|  | Girarrosto con grill basso                  | *                              | Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più piccolo viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.                                     |
|  | Booster                                     | -                              | Tutti i riscaldatori del forno funzionano. Questa funzione operativa serve a portare rapidamente il forno alla temperatura desiderata (preriscaldamento). Non utilizzarla per cuocere i cibi.          |

\* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

### 3.4 Accessori del prodotto

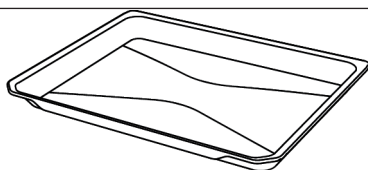
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

#### Vassoio standard

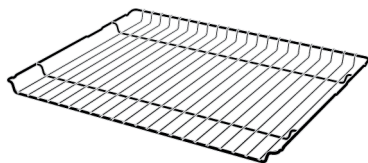
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



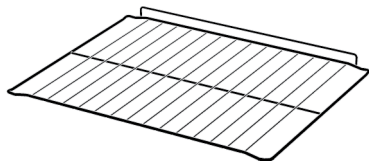
#### Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

**Su modelli con ripiani in filo metallico :**



**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



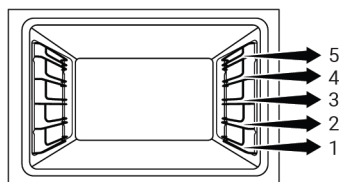
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

### **3.5 Uso degli accessori del prodotto**

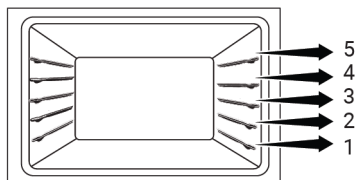
#### **Ripiani da cottura**

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

**Su modelli con ripiani in filo metallico :**



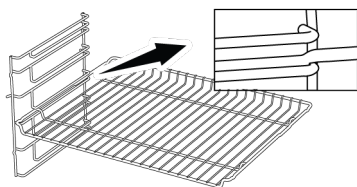
**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



#### **Posizionamento della griglia metallica sui ripiani di cottura**

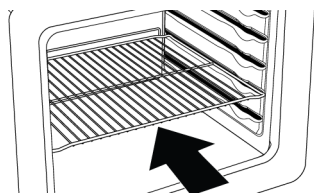
**Su modelli con ripiani in filo metallico :**

È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore. Per una cottura migliore, la griglia metallica deve essere fissata al punto di arresto della griglia. Non deve superare il punto di arresto per entrare in contatto con la parete posteriore del forno.



**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**

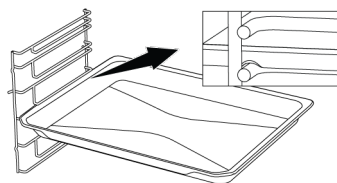
È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali. La griglia metallica ha una direzione quando la si posiziona sullo scaffale. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore.



#### **Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura**

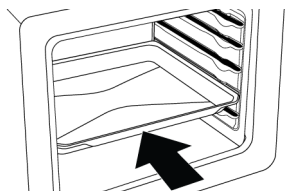
**Su modelli con ripiani in filo metallico :**

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



**Su modelli senza ripiani in filo metallico :**

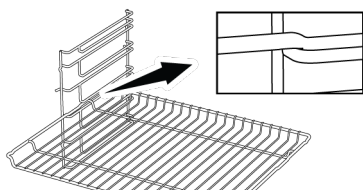
È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



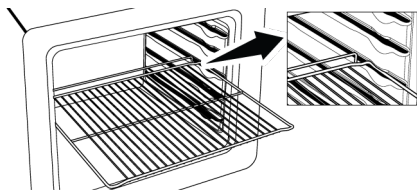
### Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

### Su modelli con ripiani in filo metallico :

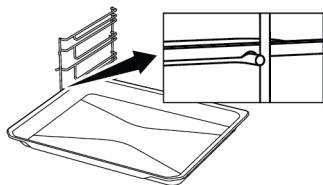


### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



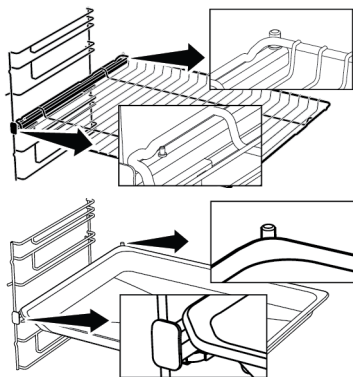
### Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



### Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



### 3.6 Specifiche tecniche

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Specifiche generiche</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) (mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 850 /600 /600                         |
| Tensione/Frequenza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consumo energetico totale (kW)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2,4                                   |
| Consumo di gas totale (kW)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 7,9 kW (574 g/h - G30)                |
| Tipo di forno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Forno assistito da ventola            |
| <b>Fornelli</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                       |
| Anteriore sinistro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Bruciatore rapido                     |
| Potenza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2,9 kW (211 g/h - G30)                |
| Anteriore destro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Bruciatore ausiliario                 |
| Potenza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1,0 kW (73 g/h - G30)                 |
| Posteriore sinistro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Bruciatore normale                    |
| Potenza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2,0 kW (145 g/h - G30)                |
| Posteriore destro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Bruciatore normale                    |
| Potenza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2,0 kW (145 g/h - G30)                |
| <b>Tipo di gas/pressione a cui è impostato il prodotto:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| G20/G25 20/25 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                       |
| G20 20 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| <b>Categoria di prodotto a gas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                       |
| Cat II 2E+3+                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |
| Cat II 2H3+                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| <b>Tipi di gas/pressioni a cui può essere convertito il prodotto:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                       |
| G30 30 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| G30/G31 28-30/37 mbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                       |
| <p>Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).</p> <p>La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.</p> |                                       |
|  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |



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



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

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

Nella tabella sottostante è possibile trovare il tipo di gas, la pressione e la categoria di gas utilizzabili per il Paese in cui verrà installato il prodotto.

| CODICI PAESE | CATEGORIA |           | TIPO DI GAS E PRESSIONE |                |                |             |
|--------------|-----------|-----------|-------------------------|----------------|----------------|-------------|
| FR           | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE           | Cat II    | 2E+3+     | G20,20 mbar             | G25,25 mbar    | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU           | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    | G20,13 mbar    | G20,10 mbar |
| CZ           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| NL           | Cat II    | 2EK3B/P   | G25.3,25 mbar           | G20,20 mbar    | G30,30 mbar    |             |
| GB           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IE           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| ES           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PT           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CH           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| IT           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SK           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| CY           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| SI           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| GR           | Cat II    | 2H3+      | G20,20 mbar             | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar    |             |
| PL           | Cat II    | 2ELS3B/P  | G20,20 mbar             | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar    |             |
|              | Cat II    | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar             | G30,37 mbar    |                |             |
| DE           | Cat II    | 2E3B/P    | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| AT           | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,50 mbar    |                |             |
| SE           | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| LT           | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |
| NO           | Cat II    | 2H3B/P    | G20,20 mbar             | G30,30 mbar    |                |             |

| CODICI PAESE | CATEGORIA |        | TIPO DI GAS E PRESSIONE |             |  |  |
|--------------|-----------|--------|-------------------------|-------------|--|--|
| MK           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| XK           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| RS           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| RO           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| DK           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| EE           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| MA           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| FI           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| HR           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| TR           | Cat II    | 2H3B/P | G20,20 mbar             | G30,30 mbar |  |  |
| MT           | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar             |             |  |  |
| IS           | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| LV           | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| LU           | Cat I     | 2E     | G20,20 mbar             |             |  |  |
| BG           | Cat I     | 2H     | G20,20 mbar             |             |  |  |
|              | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar             |             |  |  |
| HU           | Cat I     | 2H     | G20,25 mbar             |             |  |  |
|              | Cat I     | 3B/P   | G30,30 mbar             |             |  |  |

### Tabella degli iniettori

La tabella seguente fornisce i valori degli iniettori per tutti i tipi di gas di combustibili per la conversione del gas. Puoi raggiungere i valori dei tuoi iniettori consultando la tabella tecnica dei tipi di gas che puoi convertire in base ai tuoi combustibili e al tuo paese. Gli iniettori potrebbero non essere forniti con il prodotto. Puoi ottenerlo dai servizi autorizzati o dal luogo in cui hai acquistato il prodotto.

| Fornelli |                                  |                                     |                |                |                |                  |                   |                |                |
|----------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Potenza  | G20,20<br>mbar<br>G25,25<br>mbar | G30,28 30<br>mbar<br>G31,37<br>mbar | G20,10<br>mbar | G20,13<br>mbar | G20,25<br>mbar | G25.3,25<br>mbar | G2.350,13<br>mbar | G30,37<br>mbar | G30,50<br>mbar |
| 1 kW     | 72                               | 50                                  | 90             | 84             | 68             | 80               | 95                | 47             | 43             |
| 2 kW     | 103                              | 72                                  | 125            | 116            | 97             | 110              | 131               | 66             | 60             |
| 2,9 kW   | 115                              | 87                                  | 155            | 145            | 108            | 130              | 165               | 80             | 75             |

## 4 Installazione

### Avvertenze generali

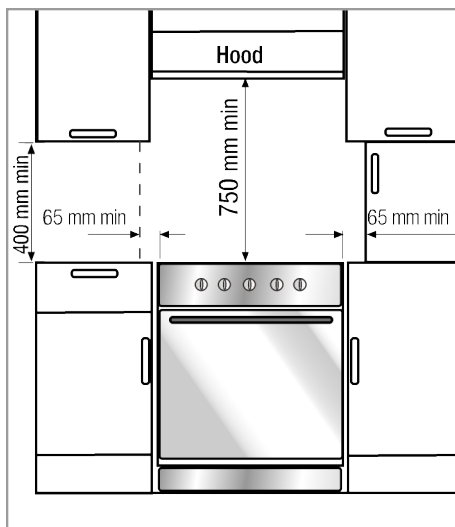
- Per l'installazione del prodotto, rivolgersi all'Agente di assistenza autorizzato più vicino. Verificare che l'impianto elettrico e l'impianto del gas siano operativi prima di contattare l'Agente di Servizio Autorizzato per la messa in funzione dell'apparecchiatura. In caso contrario, contattare un elettricista qualificato e un montatore per ottenere le disposizioni necessarie. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure effettuate da persone non autorizzate; la non osservanza di questa regola potrebbe anche invalidare la garanzia.
- È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui deve essere posizionato il prodotto e predisporre gli impianti elettrici e/o del gas.
- Durante l'installazione del prodotto devono essere seguite le regole specificate nelle norme locali relative agli impianti elettrici e/o del gas./Paragrafo
- Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima dell'installazione. Non farlo installare se danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

### 4.1 Luogo idoneo per l'installazione

- Posizionare il prodotto su una superficie dura per via dei condotti dell'aria sotto il prodotto. Non deve essere posizionato su una base o un piedistallo. I piedini del prodotto non devono appoggiarsi su superfici morbide, ad es. tappeto, ecc.
- Il pavimento della cucina deve essere in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura più il peso aggiuntivo di pentole, padelle e cibo.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 1 in base allo standard EN 30-1-1. Può essere posizionato accanto alle pareti della cucina, ai mobili della cucina o a qualsiasi altro prodotto di diverse dimensioni da dietro e su un bordo. I mo-

bili o le attrezzature della cucina sull'altro lato possono essere solo della stessa dimensione o più piccoli.

- Può essere utilizzato con mobili su entrambi i lati, ma per avere una distanza minima di 400 mm sopra il livello della piastra riscaldante, lasciare uno spazio laterale di 65 mm tra l'apparecchio e qualsiasi parete, divisorio o mobile alto.

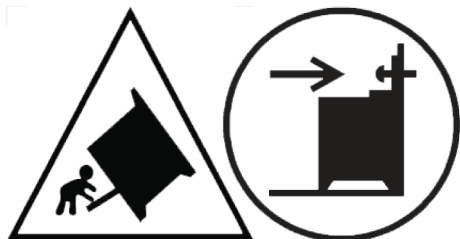


- Può essere utilizzato anche in posizione libera. Consentire una distanza minima di 750 mm al di sopra della superficie del piano cottura.
- Se è necessario installare una cappa sopra la cucina, fare riferimento alle istruzioni del produttore della cappa per quanto riguarda l'altezza di installazione (min. 650 mm).
- I mobili della cucina accanto all'apparecchiatura devono essere resistenti al calore (100 °C min.).

### Catena di sicurezza

L'apparecchio deve essere messo in sicurezza rispetto ad un eventuale sbilanciamento utilizzando la catena di sicurezza in dotazione al forno.

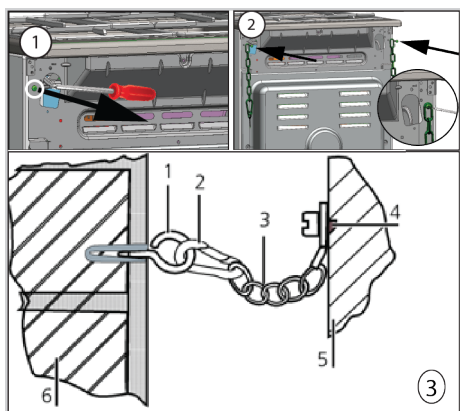
### Attenzione - Rischio di ribaltamento!



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

**Se il prodotto è dotato di 2 catene di sicurezza;**

Fissare il gancio (1) utilizzando un picchetto adeguato alla parete della cucina (6) e collegare la catena di sicurezza (3) al gancio tramite il meccanismo di bloccaggio (2).

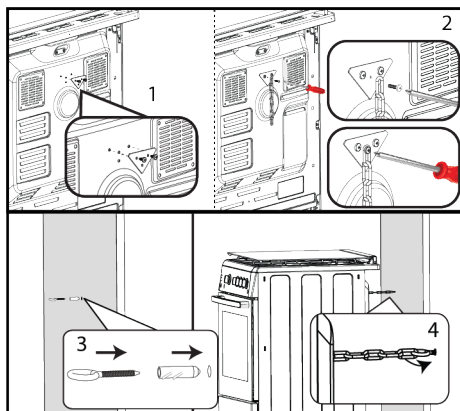


- 1 Gancio
- 2 Meccanismo di bloccaggio
- 3 Catena di sicurezza
- 4 Fissare saldamente la catena sul retro del prodotto
- 5 Retro del prodotto
- 6 Parete delle cucina

**Se il prodotto è dotato di 1 catene di sicurezza;**

L'apparecchio deve essere messo in sicurezza rispetto ad un eventuale sbilanciamento utilizzando la catena di sicurezza in dotazione al forno.

Procedere con i passaggi descritti nell'immagine per fissare la catena di sicurezza al prodotto.



**i** La catena di stabilità deve essere quanto più corta possibile per evitare l'inclinazione del forno in avanti e in diagonale. La catena di stabilità è progettata per cucine senza fessura di inserimento della staffa.

### Ventilazione dell'ambiente

Tutte le stanze richiedono una finestra apribile, o equivalente, e alcune stanze anche uno sfiato permanente. L'aria per la combustione viene prelevata dall'aria ambiente ed i gas di scarico vengono immessi direttamente nell'ambiente. Una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

### Locali con porte e/o finestre che si aprono direttamente sull'ambiente esterno

Le porte e/o finestre che danno direttamente sull'ambiente esterno devono avere un'apertura di ventilazione totale delle dimensioni specificate nella tabella sottostante che è calcolata in base alla potenza gas totale dell'apparecchio (il consumo energetico totale del gas dell'apparecchio è riportato nella tabella delle specifiche tecniche di questo manuale d'uso). Se le porte e/o le finestre non dispongono di un'apertura di ventilazione totale corrispondente al consumo totale di gas

dell'apparecchio come specificato nella tabella seguente, allora deve essere sicuramente presente un'ulteriore apertura di ventilazione fissa nella stanza per garantire che i requisiti minimi di ventilazione totale siano raggiunti per il consumo totale di gas dell'apparecchio. L'apertura di ventilazione fissa può includere aperture per mattoni forati esistenti, dimensioni dell'apertura di canalizzazione della cappa di estrazione, ecc.

| Consumo di gas totale<br>(kW) | Apertura minima per la ventilazione (cm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 0-2                           | 100                                                    |
| 2-3                           | 120                                                    |
| 3-4                           | 175                                                    |
| 4-6                           | 300                                                    |
| 6-8                           | 400                                                    |
| 8-10                          | 500                                                    |
| 10-11,5                       | 600                                                    |
| 11,5-13                       | 700                                                    |
| 13-15,5                       | 800                                                    |
| 15,5-17                       | 900                                                    |
| 17-19                         | 1000                                                   |
| 19-24                         | 1250                                                   |

#### **Locali che non hanno porte e/o finestre che si aprono direttamente sull'ambiente esterno**

Se il locale dove è installato l'apparecchio non dispone di una porta e/o di una finestra che dà direttamente sull'ambiente esterno, si dovranno ricercare altri prodotti che prevedano sicuramente un'apertura di ventilazione fissa, non regolabile e non chiudibile, che rispetti i requisiti minimi complessivi di apertura di ventilazione per il consumo totale di gas dell'apparecchio come indicato nella tabella sopra. Dovrebbero essere seguiti anche i consigli dei regolamenti edilizi appropriati.

Laddove una stanza o uno spazio interno contenga più di un apparecchio a gas, deve essere prevista un'area di ventilazione aggiuntiva oltre ai requisiti indicati nella tabella precedente. Le dimensioni dell'area di

ventilazione aggiuntiva devono essere adeguate alle normative di altri apparecchi a gas.

Dovrebbe inoltre esserci uno spazio minimo di 10 mm sul bordo inferiore della porta che si apre verso l'ambiente interno della stanza in cui è installato l'apparecchio. È necessario assicurarsi che oggetti come tappeti, altri rivestimenti del pavimento ecc. non influenzino lo spazio libero quando la porta è chiusa.

La cucina può trovarsi in una cucina, una cucina/sala da pranzo o un soggiorno, ma non in una stanza dotata di vasca o doccia. La cucina non deve essere installata in un monolocale di dimensioni inferiori a 20 m<sup>3</sup>.

Non installare questo apparecchio in una stanza sotto il livello del suolo a meno che non sia aperta su almeno un lato.

## **4.2 Collegamento elettrico**



### **Avvertenze generali**

- Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dal collegamento elettrico. C'è pericolo di scosse elettriche!
- Collegare il prodotto ad una presa/linea protetta da un interruttore automatico di capacità adeguata, come indicato nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile degli eventuali danni che si potrebbero verificare a causa dell'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.
- Il prodotto può essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata, e la garanzia del prodotto inizia solo dopo una corretta installazione. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate.

- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato, inceppato o toccare parti calde del prodotto. Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!
- I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. La targhetta è visibile sia quando si apre lo sportello o il coperchio inferiore dell'apparecchio viene aperto, sia quando si trova sulla parete posteriore dell'apparecchio, a seconda del tipo di unità.
- Dopo l'installazione, la spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano (non farla passare sopra al piano cottura). Non usare prolunghes o multi prese per il collegamento elettrico.
- Utilizzare l'uscita/linea prese e la spina appropriate per il forno. Nel caso in cui i limiti di potenza del prodotto siano al di fuori della capacità di trasporto di corrente della spina e della presa di corrente/linea, l'apparecchiatura deve essere collegata attraverso un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la spina e la presa di corrente/linea.

#### **Se l'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione e spina:**

eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio collegandolo ad una presa con messa a terra.

### **4.3 Collegamento al gas**



#### **Avvertenze generali**

- Qualora le operazioni di installazione, riparazione o collegamento vengano effettuate da persone o tecnici non autorizzati, non certificati o non qualificati, sussiste il rischio di esplosione, incendio e intossicazione.
- Prima di mettere il prodotto in posizione, accertarsi delle condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) e che l'impostazione del gas del prodotto sia conforme a tali condizioni. Le condizioni

e i valori di regolazione del gas del prodotto sono informazioni riportate sulle etichette (o sulla targhetta).

- Se il codice del paese non è riportato sull'etichetta, attenersi alle istruzioni tecniche locali per il collegamento e la conversione del gas.
- Il prodotto può essere collegato all'impianto di alimentazione del gas unicamente da una persona o da un tecnico autorizzato/certificato/qualificato.
- Il produttore non sarà ritenuto responsabile per gli eventuali danni derivanti da procedure eseguite da persone o tecnici non autorizzati/non certificati/non qualificati.
- Prima di dare avvio a qualsiasi intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione del gas. Rischio di esplosione!
- Se si desidera utilizzare il prodotto in un secondo momento con un altro tipo di gas, sarà necessario rivolgersi a una persona o un tecnico autorizzato/certificato/qualificato per la relativa procedura di conversione.
- Accertarsi che il collegamento al gas venga verificato in modo accurato dopo ogni utilizzo. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni dovuti a perdite di gas che possono verificarsi a seguito di un allacciamento o di una trasformazione del gas effettuati da persone non autorizzate o non in possesso di licenza.

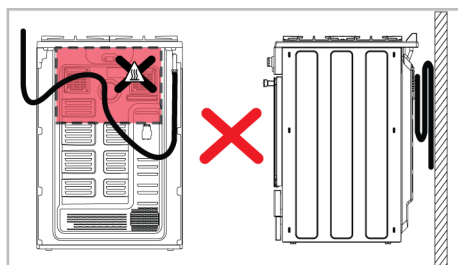
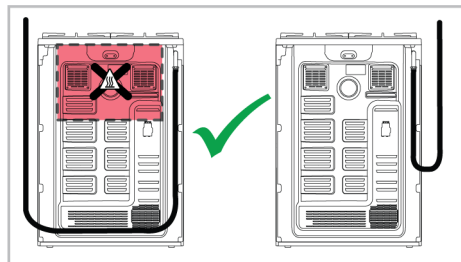
#### **Rischi di incendio:**

- Qualora il collegamento non venga eseguito in linea con le istruzioni riportate qui di seguito, sussiste il rischio di perdite di gas e di incendio. La nostra azienda non potrà essere ritenuta responsabile per gli eventuali danni che ne derivano.
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico o da una persona autorizzata/certificata/qualificata.

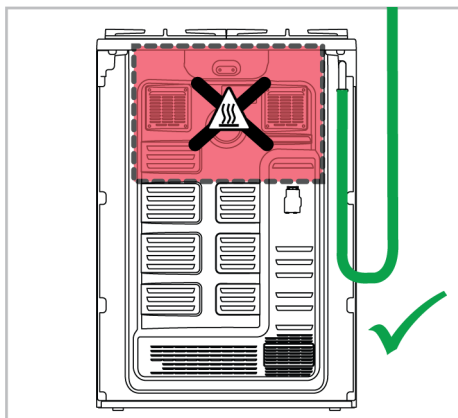
- Accertarsi che il tubo flessibile del gas da utilizzare per il collegamento al gas sia conforme alle normative locali in materia.
- Il tubo flessibile del gas deve essere collegato in modo da non entrare in contatto con le parti mobili e le superfici calde (indicate nelle figure sottostanti) che lo circondano. Sarà altresì necessario prestare attenzione per evitare che resti impigliato quando le parti mobili sono in movimento. (ad esempio, cassetti). Non dovrà inoltre essere collocato in spazi in cui potrebbe essere schiacciato.
- Una volta completato il collegamento al gas, non spostare il prodotto. Se viene spostato, può esserci il rischio di perdite di gas.
- Per il collegamento e la conversione del gas è necessario servirsi di una chiave.

#### Scelta del lato di allacciamento del gas

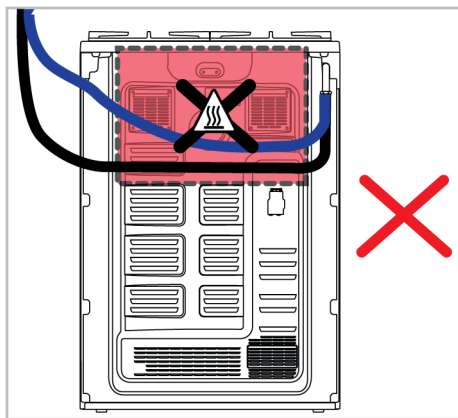
- Il tubo del gas deve essere collegato effettuando giri ad ampio raggio per evitare la possibilità di rottura e piegatura durante il collegamento.
- Il tubo del gas non deve essere schiacciato, piegato, pizzicato, toccato da spigoli vivi o entrare in contatto con le parti calde del prodotto e con le pentole sul prodotto. Il danneggiamento del tubo del gas può comportare un rischio di esplosione!
- Il tubo del gas non deve entrare in contatto con parti che possono raggiungere una temperatura di 70°C superiore alla temperatura ambiente.

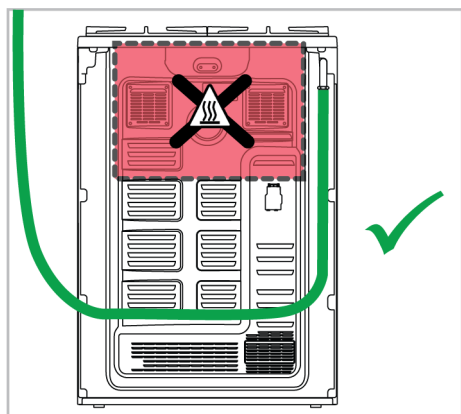
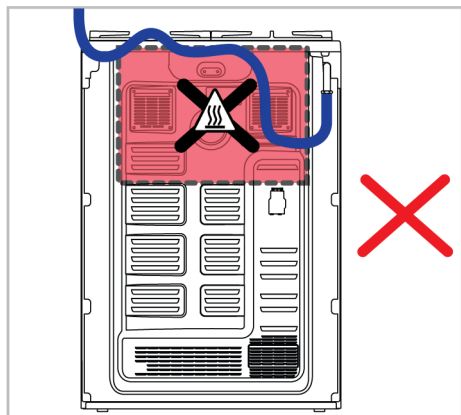


- Prima dell'allacciamento al gas, accertarsi che l'alimentazione principale del gas e l'uscita del tubo del gas del prodotto da collegare al gas si trovino sullo stesso lato.



- Se l'uscita del tubo del gas e l'alimentazione del gas non sono rivolte verso lo stesso lato, accertarsi che il tubo non attraversi la zona calda durante l'operazione di collegamento.



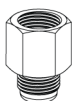


### Parti per il collegamento del gas

Indichiamo qui di seguito le parti e gli strumenti visivi necessari per la connessione del gas. A seconda del modello, queste parti potrebbero non essere fornite in dotazione con il prodotto. I raccordi del gas da utilizzare possono variare a seconda del tipo di gas e delle normative nazionali. Guarnizione di tenuta:



Raccordo EN 10226 R1/2" :



Raccordo per gas liquido (G30,G31) :



Raccordo di uscita del gas:

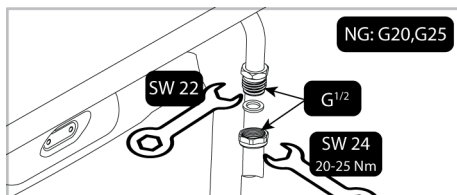


### Realizzazione del collegamento al gas - GN

- L'impianto a gas naturale deve essere preparato in modo adeguato per il montaggio prima di procedere all'installazione del prodotto. All'uscita dell'impianto del gas da collegare al prodotto deve essere presente una valvola per il gas naturale.
- Accertarsi che la valvola del gas naturale sia facilmente accessibile.
- Collegare il prodotto all'impianto del gas naturale della propria abitazione usando un tubo flessibile per il gas conforme agli standard locali.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'alimentazione del gas dovrà essere collegata tramite un tubo del gas o un tubo flessibile di sicurezza per il gas con raccordi filettati a entrambe le estremità.

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

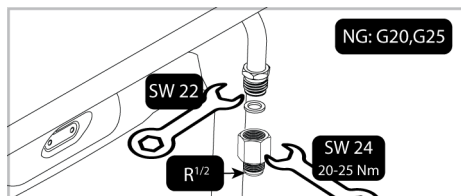
1. Inserire la nuova guarnizione di tenuta nel tubo flessibile/tubo di sicurezza per il gas. Assicurarsi che la guarnizione sia serrata correttamente.
2. Fissare il raccordo del gas all'apparecchiatura servendosi di una chiave da 22 mm e inserire il raccordo nel raccordo con una chiave da 24 mm.



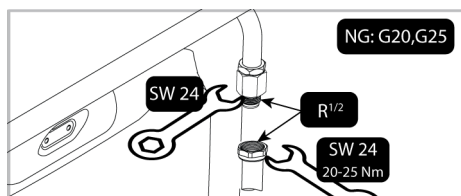
3. Successivamente all'allacciamento sarà necessario verificare che non vi siano perdite nella parte di collegamento.

### EN 10226 Attacco tipo R1/2

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



3. Inserire la nuova guarnizione di tenuta nel tubo flessibile/tubo di sicurezza per il gas. Assicurarsi che la guarnizione sia serrata correttamente.
4. Collegare la parte filettata del tubo di sicurezza del gas all'interconnettore usando la chiave da 24 mm. Quindi, serrare saldamente, tenendo l'interconnettore in posizione con la chiave da 24 mm.



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

### Realizzazione del collegamento al gas - GPL

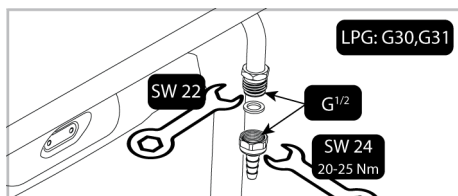
- Il prodotto dovrà essere collegato in modo tale da essere vicino all'attacco del gas per evitare perdite di gas.
- Prima di effettuare l'allacciamento al gas, dotarsi di un tubo flessibile del gas in plastica e di una fascetta di montag-

gio adeguata. Il diametro interno del tubo di plastica per gas deve essere di 10 mm e la lunghezza non deve superare i 150 cm. Il tubo di plastica deve essere a prova di perdite e deve risultare ispezionabile.

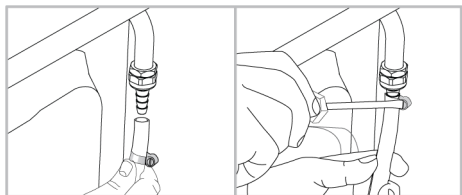
- Gli apparecchi e gli impianti a gas devono essere controllati a intervalli regolari per verificarne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la relativa fascetta dovranno essere controllati a intervalli regolari e sostituiti entro i termini consigliati dal produttore o quando si rende necessario.
- Per il collegamento al gas sarà necessario servirsi di una nuova guarnizione di tenuta.
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato tramite un tubo flessibile del gas o un collegamento fisso.

### Connessione con tubo del gas bloccato (senza filettatura)

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



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



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

#### Controllo delle perdite nel punto di connessione

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

#### 4.4 Posizionamento del prodotto

1. Spingere il prodotto verso la parete della cucina.
2. Fissare la catena di sicurezza collegata al prodotto sul muro.
3. Regolare il piedino del forno

#### Regolare il piedino del forno

Le vibrazioni durante l'uso possono causare lo spostamento delle pentole. Questa situazione pericolosa può essere evitata se il prodotto è livellato ed equilibrato.

Per la propria sicurezza, assicurarsi che il prodotto sia a livello regolando i quattro piedini nella parte inferiore ruotandoli a sinistra o a destra e allineandoli al piano di lavoro.

#### Controllo finale

1. Ricollegare il prodotto alla rete.
2. Verificare le funzioni elettriche.
3. Aprire l'alimentazione a gas.
4. Controllare se i collegamenti del gas sono fissati saldamente e se ci sono perdite.
5. Accendere i bruciatori e verificare l'aspetto della fiamma.



La fiamma deve essere blu e avere una forma regolare. Se la fiamma è giallastra, controllare se lo spartifiamma del bruciatore è ben fissato oppure pulire il bruciatore.

#### 4.5 Conversione del gas



#### Avvertenze generali

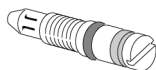
- Prima di dare avvio qualsiasi tipo di intervento sull'impianto a gas, scollegare l'alimentazione principale del gas. Rischio di esplosione!
- Sarà necessario sostituire tutti gli iniettori del gas ed eseguire la regolazione della combustione dei rubinetti del gas in posizione di riposo per rendere il prodotto adatto all'uso con un altro gas.
- Dopo aver modificato il tipo di gas, l'etichetta del nuovo tipo di gas sulla confezione di ricambio dovrà essere applicata sull'etichetta attuale già presente sulla parete posteriore del prodotto.
- Il tipo di gas convertibile e le categorie di gas della vostra apparecchiatura per paese sono informazioni indicate nella sezione "Categorie/tipi/pressione del gas del paese". Verificare nella tabella i tipi di gas che è possibile convertire nella propria zona. Non sarà possibile convertire in tipi di gas non specificati in questa tabella.
- L'iniettore di ricambio adatto al tipo di gas che si desidera convertire potrebbe non essere fornito con il prodotto. Sarà possibile acquistare gli iniettori presso il servizio di assistenza autorizzato o presso il punto vendita del prodotto.

- Per i valori degli iniettori e per le tipologie di gas da utilizzare per i bruciatori rimandiamo alla fine della sezione. Effettuare il collegamento del tipo di gas da convertire come descritto nella sezione collegamento gas.

### Parti per la conversione del gas

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

#### Ugello di bypass:

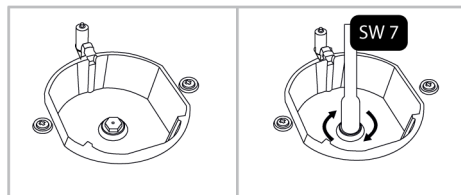


#### Ugello iniettore bruciatore:

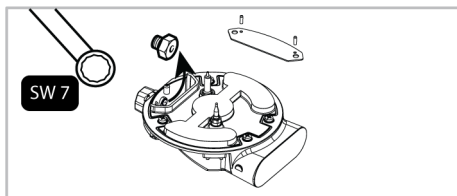


### Sostituzione dell'iniettore per i bruciatori

1. Portare tutte le manopole di controllo in posizione off sul pannello di controllo.
2. Chiudere l'alimentazione del gas.
3. Rimuovere i supporti per la pentola, lo spargifiamma e il pezzo dei bruciatori del piano cottura.
4. Rimuovere gli iniettori del gas ruotando in senso antiorario. (chiave 7)



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



Su alcuni fornelli l'iniettore è coperto da un pezzo di metallo. Sarà necessario rimuovere questo coperchio metallico per procedere alla sostituzione dell'iniettore.

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



Gli iniettori nuovi hanno la loro posizione segnata sulla confezione o in alternativa sarà possibile fare riferimento alla tabella degli iniettori.

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



A meno che non vi sia una condizione anomala, non tentare di rimuovere i rubinetti del bruciatore a gas. È necessario chiamare un agente dell'assistenza o un tecnico autorizzato con licenza se è necessario cambiare i rubinetti.

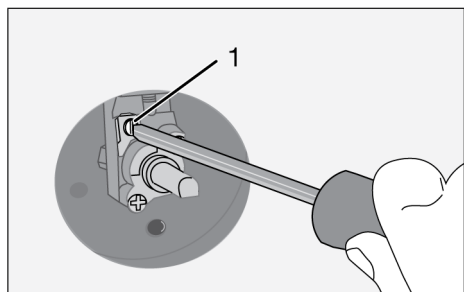
### Impostazione portata gas ridotta per rubinetti piano cottura

1. Accendere il bruciatore da regolare e ruotare la manopola in posizione ridotta.
2. Togliere la manopola del rubinetto del gas.
3. Utilizzare un cacciavite di dimensioni adeguate per regolare la vite di regolazione della portata.

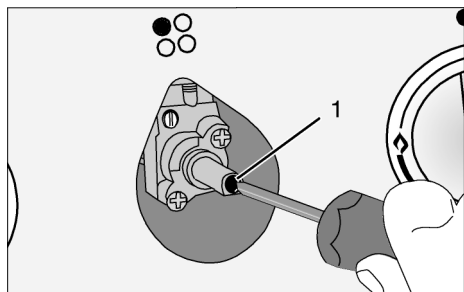
4. Per il GPL (Butano - Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale girare una volta la vite in senso antiorario.

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

5. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più piccola girare in senso antiorario.
6. Per l'ultimo controllo portare il bruciatore sia in posizione di fiamma alta che ridotta e verificare se la fiamma è accesa o spenta.
7. A seconda della tipologia di rubinetto del gas utilizzato nel proprio elettrodomestico, la posizione della vite di regolazione può variare.



1 Vite di regolazione della portata



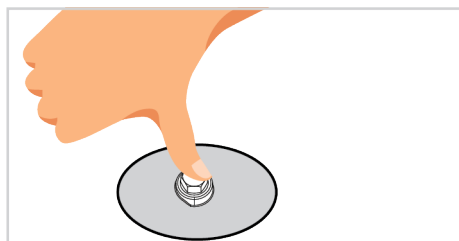
1 Vite di regolazione della portata

### Controllo perdite iniettori

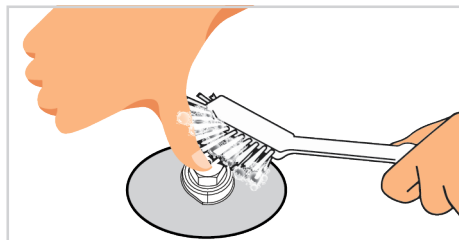
Prima di effettuare la conversione sul prodotto, assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano spente. Dopo la corretta

conversione degli iniettori, ogni iniettore deve essere controllato per una eventuale perdita di gas.

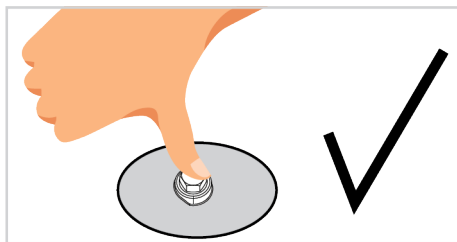
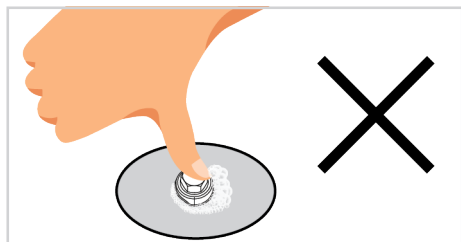
1. Assicurarsi che il gas alimenti il prodotto, mantenere però tutte le manopole di controllo spente.
2. Ogni foro dell'iniettore deve essere bloccato con un dito che applica una forza ragionevole per fermare la perdita di gas quando la corrispondente manopola di controllo è accesa e tenuta in posizione depressa, per permettere al gas di raggiungere l'iniettore.



3. Applicare acqua saponata all'attacco dell'iniettore con un piccolo pennello, in caso di perdita di gas all'attacco dell'iniettore l'acqua saponata inizierà a fare delle piccole bolle. In questo caso, serrare l'iniettore con una forza ragionevole e ripetere ancora una volta il processo della fase 3.



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



## 5 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

### 5.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno [► 71]" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.

5. Attendere il completamento del raffreddamento.

6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

#### Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

**AVVISO:** Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

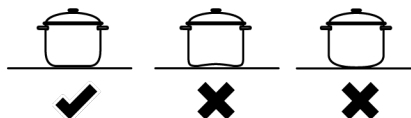
**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## 6 Come utilizzare il piano cottura

### 6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

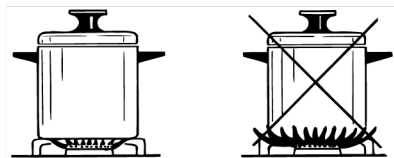
#### Avvertenze generali

- Posizionare le pentole in modo che i manici non siano sopra i bruciatori, per evitare che si surriscaldino.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.



- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Non accendere i bruciatori senza che vi siano sopra pentole o padelle.
- Spegnerne sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.

- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegner sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.
- Le dimensioni delle pentole/padelle devono corrispondere alle dimensioni della fiamma. Posizionare le fiamme del gas in modo che non sporgano dalla base delle pentole/padelle e posizzionarle sul supporto per le pentole centrandole. Non utilizzare padelle/pentole grandi per coprire più di un fornello.



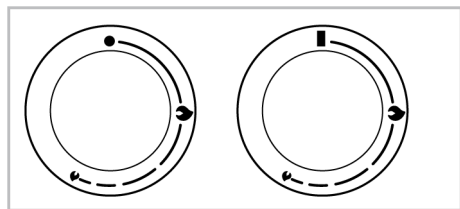
**Dimensioni consigliate per pentole e padelle**

| Tipo di bruciatore piano cottura   | Diametro pentola - cm |
|------------------------------------|-----------------------|
| Bruciatore ausiliario              | 12 – 18               |
| Bruciatore normale                 | 18 – 20               |
| Bruciatore rapido - Bruciatore wok | 22 – 24               |

Non utilizzare pentole/padelle che superano le dimensioni sopra indicate. L'uso di pentole/padelle più grandi di quelle specificate potrebbe causare l'avvelenamento da monossido di carbonio e il surriscaldamento delle superfici vicine e delle manopole. Inoltre, se la superficie di cottura del prodotto è in vetro, si verificherà un surriscaldamento su tale superficie e il prodotto verrà danneggiato. L'uso di pentole/padelle più piccole potrebbe causare ustioni dovute alle fiamme.

## 6.2 Funzionamento dei piani cottura

### Manopola di controllo del piano cottura



● Posizione off

🔥 Piccola fiamma: potenza di gas minima

🔥 Grande fiamma: massima potenza di gas

È possibile azionare il piano cottura con le manopole di controllo del piano cottura. Ogni manopola aziona il rispettivo bruciatore. È possibile dedurre quale bruciatore controlla dai simboli sul pannello di controllo.

Quando è spento (posizione superiore), il bruciatore non è alimentato a gas. Dopo aver acceso il bruciatore, è possibile cuocere impostando i livelli del gas sulla manopola. Impostate la potenza di cottura desiderata allineando la manopola al rispettivo simbolo.

### Accendere i bruciatori a gas

- ✓ I bruciatori a gas vengono accesi con i pulsanti di accensione.

1. Premere sulla manopola del bruciatore.
2. Premendo sulla manopola, ruotarla in senso orario fino al simbolo della fiamma grande.

3. Premere il pulsante di accensione e quindi rilasciarlo. Ripetere l'azione fino a che non viene acceso il gas.
4. La fiamma che si vede indica che il gas è stato acceso.
5. Dopo l'accensione iniziale, tenere premuta la manopola per 3-5 secondi.
6. Regolare il livello di potenza desiderato.

### **Spegnere i bruciatori a gas.**

Portare la manopola del bruciatore in posizione off (superiore).



Se le fiamme del bruciatore si spengono inavvertitamente, chiudere la manopola di controllo del bruciatore. Non tentare di riaccendere il bruciatore per almeno 1 minuto.

### **Meccanismo di sicurezza per l'interruzione del gas**

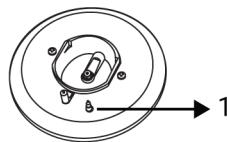
Come precauzione contro lo scoppio dovuto a troppo pieno dei bruciatori superiori, un meccanismo di sicurezza entra in funzione e interrompe immediatamente il gas.

## **7 Utilizzo del forno**

### **7.1 Informazioni generali sull'uso del forno**

#### **Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.**

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cot-



1 Sistema di sicurezza di spegnimento del gas

Per attivare il meccanismo di sicurezza di blocco del gas, tenere premuta la manopola di controllo per altri 3-5 secondi dopo aver acceso il fornello.



Quando il coperchio superiore in vetro viene chiuso o rimosso dal prodotto, il gas che arriva ai bruciatori del piano verrà interrotto. Per questo motivo non è possibile utilizzare i bruciatori del piano cottura quando il coperchio superiore in vetro è chiuso o è stato rimosso dal prodotto.

tura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

#### **Illuminazione del forno**

La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

### **7.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno**

#### **Accensione del forno**

Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della tempe-

ratura, il forno entra in funzione. Per far funzionare il forno, ruotare la manopola del timer su un determinato tempo di cottura o sul simbolo "∞/👉".

### Spegnimento del forno

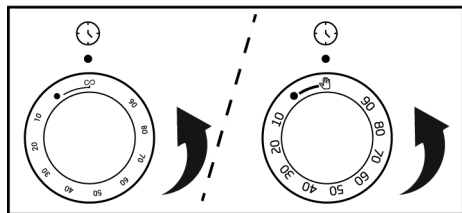
È possibile spegnere il forno ruotando le manopole di selezione delle funzioni, della temperatura e quella del timer in posizione off (alto).

### Cottura manuale selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.
3. Ruotare la manopola del timer sul simbolo "∞/👉"



⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e la spia della temperatura si accenderà. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura desiderata, la spia della temperatura si spegne. Il forno non si

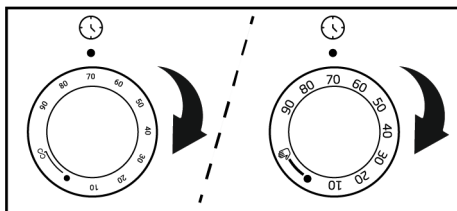
spegne da solo dopo il processo di cottura. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo una volta completata la cottura. Una volta completata la cottura, spegnere il forno ruotando le manopole di selezione delle funzioni, della temperatura e quella del timer in posizione off (alto/su).

### Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato, selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.
3. Portare la manopola del timer al tempo di cottura desiderato.



⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e la spia della temperatura si accenderà. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura desiderata, la spia della temperatura si spegne.

4. Allo scadere del tempo di cottura, la manopola del timer ruota completamente in senso antiorario. Un segnale acustico indica che il tempo è scaduto e il forno interrompe la cottura.
5. Quando la cottura è completata, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su). Se si desidera continuare, ruotare nuovamente la manopola del timer su un

tempo di cottura specifico. Il forno continuerà a funzionare alla funzione e alla temperatura impostate.

#### **Per terminare la cottura prima del tempo impostato:**

1. Ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a raggiungere la posizione off (su).
2. Spegner il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

## **8 Informazioni generali sulla cottura**

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

### **8.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno**

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

#### **8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno**

##### **Informazioni di carattere generale**

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, antiaderenti e resistenti al calore.

- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
  - Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
  - Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
  - Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
  - Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
  - Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
  - I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
  - Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.
  - Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.
- Suggerimenti per la pasticceria**
- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
  - Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
  - Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
  - Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

### Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

#### Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare            | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Torta sul vassoio           | Vassoio standard *                  | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 180              | 30 ... 45                               |
| Torta nello stampo          | Stampo per torte su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 30 ... 50                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                  | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 25 ... 35                               |

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                                                 | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 150              | 20 ... 30                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                     | 160              | 30 ... 45                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 160              | 20 ... 30                               |
| Biscotti                    | Vassoio per pasticceria *                                                | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                     | 170              | 25 ... 40                               |
| Pasticceria                 | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 200              | 30 ... 40                               |
| Panino rotondo              | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                     | 200              | 20 ... 35                               |
| Pane integrale              | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                     | 200              | 30 ... 45                               |
| Lasagne                     | Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **             | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2 o 3                 | 200              | 30 ... 45                               |
| Torta di mele               | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **   | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                     | 180              | 60 ... 75                               |
| Pizza                       | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                     | 220              | 10 ... 25                               |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## 8.1.2 Carne, pesce e pollame

### I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne fritta e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.

- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

### Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

| Alimento                             | Accessorio da utilizzare                                    | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)                     | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| Bistecca (intera)/<br>Arrosto (1 kg) | Vassoio standard *                                          | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 15 min. 250/max,<br>dopo 180 ... 190 | 60 ... 80                               |
| Stinco di agnello<br>(1,5-2 kg)      | Vassoio standard *                                          | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 15 min. 250/max,<br>dopo 170         | 110 ... 120                             |
| Pollo fritto (1,8-2 kg)              | Grill a filo *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 15 min. 250/max,<br>dopo 190         | 60 ... 80                               |
| Turchia (5,5 kg)                     | Vassoio standard *                                          | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 1                     | 25 min. 250/max,<br>dopo 180 ... 190 | 150 ... 210                             |
| Pesce                                | Grill a filo *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 200                                  | 20 ... 30                               |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### 8.1.3 Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

#### Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.

- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

#### I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio

potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

## Tabella per il grill

IT

| Alimento                                                              | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativo.) |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------------------|
| Pesce                                                                 | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                                |
| Pezzi di pollo                                                        | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 35                                |
| Polpette di carne (vitello) - 12 quantità                             | Grill a filo             | 4                     | 250              | 20 ... 30                                |
| Costoletta di agnello                                                 | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                                |
| Bistecca - (cubetti di carne)                                         | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                                |
| Costoletta di vitello                                                 | Grill a filo             | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                                |
| Verdure gratinate                                                     | Grill a filo             | 4 - 5                 | 220              | 20 ... 30                                |
| Pane tostato                                                          | Grill a filo             | 4                     | 250              | 1 ... 4                                  |
| Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare. |                          |                       |                  |                                          |
| Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill. |                          |                       |                  |                                          |

## Girarrosto con grill basso

| Alimento                                                             | Accessorio da utilizzare                                 | Funzione operativa         | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)              | Tempo di cottura (min) (approssimativo.) |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------------|------------------------------------------|
| Pesce                                                                | Grill a filo                                             | Girarrosto con grill basso | 4                     | 200                           | 30 ... 35                                |
| Pezzi di pollo                                                       | Grill a filo                                             | Girarrosto con grill basso | 4                     | 250                           | 25 ... 35                                |
| Polpette di carne (vitello) - 12 quantità                            | Grill a filo                                             | Girarrosto con grill basso | 4                     | 250                           | 30 ... 40                                |
| Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)                                    | Grill a filo - Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Girarrosto con grill basso | 3                     | 15 min. 250, dopo 180 ... 190 | 90 ... 110                               |
| Non preriscaldare i piatti raccomandati in questa tabella del grill. |                                                          |                            |                       |                               |                                          |

### 8.1.4 Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

#### Tabella di cottura per i pasti di prova

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                                                 | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Shortbread (biscotto dolce) | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                     | 140              | 20 ... 30                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                     | 160              | 25 ... 35                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                       | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 150              | 20 ... 30                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                     | 160              | 30 ... 45                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo ** | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 160              | 20 ... 30                               |
| Torta di mele               | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **   | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                     | 180              | 60 ... 75                               |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbero non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### Grill

| Alimento                                  | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Polpette di carne (vitello) - 12 quantità | Grill a filo             | 4                     | 250              | 20 ... 30                               |
| Pane tostato                              | Grill a filo             | 4                     | 250              | 1 ... 4                                 |

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Grillare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

### 9.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.
- I bruciatori utilizzati ad alte temperatura potrebbero cambiare colore. Questo è normale.
- Lo spostamento di alcune pentole può creare graffi sulle griglie. Non far scivolare le padelle e le pentole sulla superficie.
- Poiché i cappucci dei bruciatori entrano in contatto diretto con il fuoco e sono esposti a temperature elevate, il cambiamento e la perdita di colore nel tempo sono normali. Ciò non causa problemi durante l'utilizzo del piano cottura.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

### Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [▶ 101]").
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

### Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

### Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.

- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodere.

## 9.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

## 9.3 Pulizia del piano cottura

### Pulizia dei bruciatori a gas

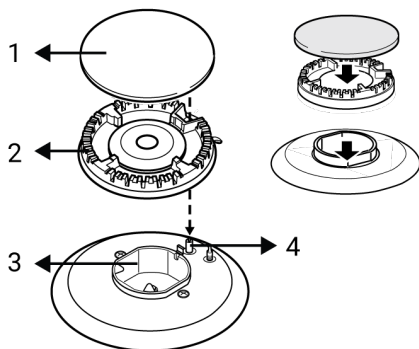
1. Prima di pulire il piano di cottura, rimuovere i supporti per le pentole, i cappucci dei bruciatori e le teste dal piano di cottura.

2. Pulire la superficie del piano cottura secondo le raccomandazioni contenute nelle informazioni generiche per la pulizia e in base al tipo di superficie (smaltata, vetro, inox, ecc.).
3. Pulire la camera del bruciatore con un panno imbevuto di detergente o con una spazzola morbida antigraffio. Assicurarsi che non rimangano residui di cibo.
4. Pulire le candele e gli elementi termici (nei modelli con accensione ed elemento termico) con un panno ben strizzato. Quindi asciugare con un panno pulito. Fare attenzione che la candela e l'elemento termico siano completamente asciutti.
5. Pulire i cappucci e le teste dei bruciatori con acqua detergente dopo ogni uso e poi asciugarli.
6. In caso di macchie persistenti, tenere i cappucci e le teste del bruciatore in acqua con detergente o in acqua tiepida e saponata per almeno 15 minuti. Pulire con una spazzola non metallica e antigraffio.
7. Per le macchie persistenti è possibile utilizzare i detergenti Quick&Shine per gli interni del forno e le griglie, su superfici smaltate e i prodotti consigliati dal servizio autorizzato, specialmente sui cappucci del bruciatore smaltati.
8. Non pulire i cappucci dei bruciatori con detergenti aggressivi come detersivi per interni del forno o decalcificanti: questo può causare scolorimenti.
9. Pulire i supporti per le pentole con acqua, detergente e spazzola morbida antigraffio dopo ogni operazione e poi asciugarli.
10. Quando i cappucci dei bruciatori e i supporti per le pentole vengono utilizzati da bagnati, a causa del calore potrebbero presentarsi macchie di calcare persistenti. Assicurarsi che siano asciutti prima dell'uso.

11. Posizionare rispettivamente le teste dei bruciatori, i cappucci e i supporti per le pentole.
12. Quando si posizionano i supporti per le pentole, assicurarsi che centrino i bruciatori. Nei modelli a spillo, inserire i perni della piastra del bruciatore nelle asole dei perni delle presine.

### Montaggio delle parti del bruciatore

1. Posizionare le parti come in figura dopo aver pulito i bruciatori.
2. Posizionare la testa del bruciatore assicurandosi che passi attraverso la candela del bruciatore (4). Ruotare la testa del bruciatore a destra e a sinistra per assicurarsi che sia posizionata nella camera del bruciatore.
3. Posizionare il cappuccio del bruciatore sulla testa del bruciatore.



- 1 Cappuccio del bruciatore
- 2 Testa del bruciatore
- 3 Camera del bruciatore
- 4 Candela di accensione (nei modelli con accensione)

### 5.4 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.

- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## 9.5 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

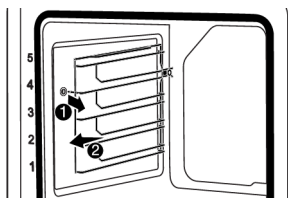
### Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

### Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

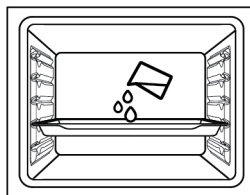
## 9.6 Pulizia a vapore facile

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.



3. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 15 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.



Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

(Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



## 9.7 Pulire lo sportello del forno

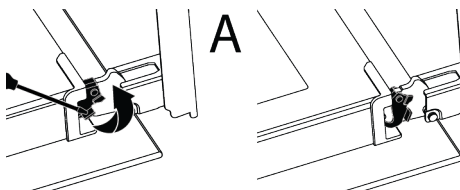
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni **"Rimuovere lo sportello del forno"** e **"Rimuovere i vetri interni dello sportello"**. Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.



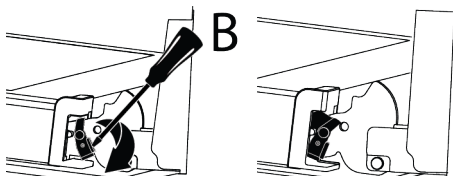
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

## Rimozione dello sportello del forno

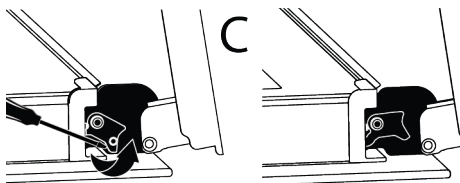
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.



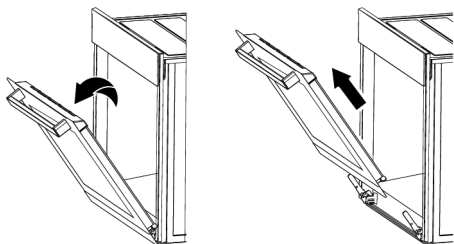
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



6. la cerniera di tipo (C) è disponibile nei tipi di sportelli ad apertura/chiusura morbida.



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

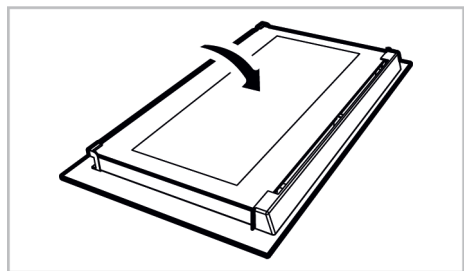


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

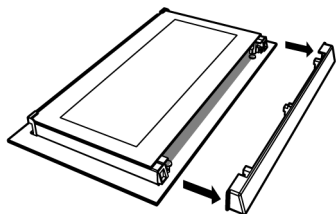
## 9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

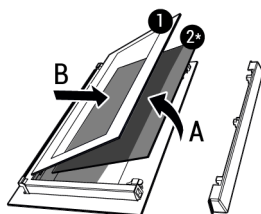
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Rimuovere il componente in plastica fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore tirandolo verso di sé.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso "A" e poi rimuoverlo tirando verso "B".



1 Vetro più interno

2\* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto)

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

## 9.9 Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

### Sostituzione della lampada del forno

#### Avvertenze generali

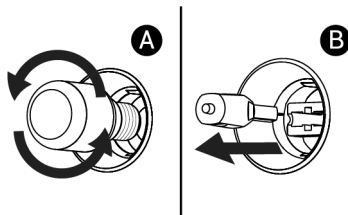
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

**Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,**

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



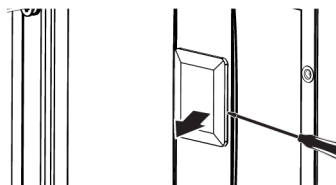
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



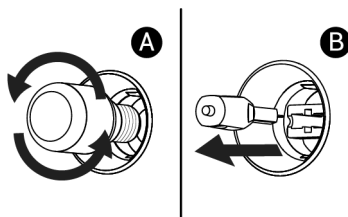
4. Rimontare il coperchio di vetro.

**Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,**

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

## 10 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

### **Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.**

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

### **Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua**

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

### **Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.**

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

### **Il prodotto non funziona.**

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

### **La luce del forno non è accesa.**

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

### **Il forno non si scalda.**

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

### **Non c'è scintilla di accensione.**

- Non c'è corrente. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.

### **Non c'è gas.**

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





